



GOVERNMENT OF INDIA
ARCHAEOLOGICAL SURVEY OF INDIA

CENTRAL
ARCHAEOLOGICAL
LIBRARY

ACCESSION NO. 66223

CALL No. 641.50954023/Farz

D.G.A. 79

MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

Published under the authority
of the
Government of Madras

General Editor :

T. CHANDRASEKHARAN, M., A., L.T.,
*Curator, Government Oriental Manuscripts Library,
Madras.*

No. C XXXVI

دستخط شاه جهانى



NUSKHA-E-SHAH JAHANI

(in Persian)

66223



Critically Edited with Introduction

By

SYED MUHAMMED FAZLULLA SAHIB, M.A., L.T.

Lecturer in Urdu, Government Arts College, Madras.

641.50954023

Faz

**GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY,
MADRAS**

1956

Price Rs. 5-10-0

Printed at the NURI PRESS Ltd.,
54, Main Road, Royapuram
Madras-13.
1956

مقدمہ

انسانی معاشرت میں سب سے زیادہ اہم اور ضروری چیز کھانا پینا ہے۔ ظاہر ہے کہ مزاج انسانی کا اعتدال، جسم کی توانائی، ظاہری و باطنی سعادتوں سے بہرہ اندوز ہونا یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا اور خوراک اعلیٰ پیمانہ پر عمل میں آئے۔ غذا کو بہترین طریقہ اور عمدہ اصول پر استعمال کرنا انسان کو دوسرے حیوانات سے ممتاز کرتا ہے ورنہ طبی شکم پروری میں انسان اور دوسرے چوپایوں میں کوئی فرق نہیں۔ جب کوئی قوم ترقی کے اعلیٰ مدارج پر پہنچ جاتی ہے تو سب سے پہلے وہ اپنے فتنہ کا اظہار دسترخوان پر کرتی ہے۔

شاہان مغلیہ میں بابر کے بعد اکبر نے دوسرے شعبوں کی طرح شعبہ مطبخ پر خاص توجہ کی، اس کے لئے باقاعدہ قوانین وضع کئے اور اس کام پر تجربہ کار اور دیانت دار اشخاص کو مقرر کیا۔ سلطنت کے اس صیغہ کا انتظام بھی وزیر اعظم کے سپرد تھا، اس سررشتہ کا افسر بھی وزیر اعظم کے ماتحت تھا جس کو مہر بگاول کہتے تھے۔ اس کے ماتحت دیانت دار محدث اور خورش شناس بھی ہوتے تھے۔ اس سررشتہ میں مختلف ممالک کے باورچی اور رکابدار ملازم تھے۔ ہر ملک کے باورچی طرح طرح کے کھانے پکاتے قسم قسم کی نعمتیں مہیا کی جاتیں، روزانہ شاہی دسترخوان کھانے کھانا ایسا تیار ہوتا جو امرا کو بھی دعوتوں کے موقعوں پر کمتر میسر آتا تھا۔

66223

प्रकाशित संख्या दिनांक 11.8.80

निर्देश संख्या 641:50954023/Faz

१ नई दिल्ली

केन्द्रीय पुस्तकालय

فصلت اور تاریخ تصنیف کا پتہ نہیں چلتا۔ البتہ کتاب کی اس ابتدائی عبارت ”دستور پختن اطعمہ در سرکار شاہ جہاں بادشاہ مع وزن بعمل می آمد“ سے یہ اندازہ ہوتا ہے کہ یہ کتاب ایک ایسے شخص نے لکھی ہے جو شاہ جہاں کے شاہی دسترخوان کے انعام و اقسام کے کھانوں سے پوری طرح واقف تھا۔ اس کتاب میں پکوان کے مختلف طریقے ذکر کئے گئے ہیں خصوصاً پلاؤ اور قلیہ کا باب قابل دید ہے۔ پلاؤ کی تقریباً ۶۷ اور قلیہ کی ۳۶ قسمیں بیان کی گئی ہیں، اس کے علاوہ اس کتاب کی دسویں قسم جو غذاؤں اور روغنیات کی روغنیں بنانے اور مختلف قسم کے اپڑ اور مربہ اور حلوائے جات تیار کرنے کے متعلق ہے نہایت ہی دلچسپ ہے۔ اس میں پکوان کی حسب ذیل دس قسمیں بیان کی گئی ہیں۔

(۱) در استعمال دانہا

(۲) در استعمال آش ہا

(۳) در استعمال قلیہ ہا و دو پیازہ ہا

(۴) در انعام پھرندہ ہا

(۵) در ادعام زیر جریانی

(۶) در انعام پلاڑہا

(۷) در انعام پختن کھپہ ہا و یخنی ہا و کبابہا

(۸) در انعام پختن مرغہ ہا و ششی رنگہا و خاکینہ و

پوری و شیرینی ہا وغیرہ

(۹) در انعام شولہ کھوڑی

(۱۰) در انعام مربہ ہا و اچارہا و شیرینی ہا و اطعمہ و

ہر روز کے آغاز میں مددگار خزانچی سالانہ تخمینہ تیار کر کے پیش کرتے جس کی رقم ان کو ادا کردی جاتی، ہر تین مہینہ کے بعد دیوان ہیوتات اور مہر بکاول ہر قسم کی چیزیں خرچ کیلتے فراہم کرایتے، مثلاً اعلیٰ قسم کے چاول سکداس، دیو زیرہ وغیرہ مختلف مشہور مقامات سے منگوائے جاتے، ترکاریاں اکثر کشمیر سے منگوائی جاتی تھیں۔

مغل شہنشاہوں میں شریعت و عظمت کے لحاظ سے شاہ جہاں سب سے زیادہ ممتاز مانا جاتا ہے، اس کے زمانے میں ملک میں بڑی خوش حالی اور دولت کی فراوانی تھی۔ درباری تزک و احتشام کے ساتھ ساتھ بادشاہ کو کلچر کے فروغ کا بڑا خیال رہا۔ مذہب میں ہر جگہ امن قائم ہونے کی وجہ سے شعبہ میں ترقی ہوئی، آرٹ اور لٹریچر کو خود بخود فروغ ہونے لگا پھر شاعری، سرپرستی نے اس پر چار چاند لگادئے۔ شعرا، فضلا، فلسفی، اطبا اور دوسرے ارباب کمال دربار میں آئے اور پادشاہ ان سب کو اپنے الطاف و کرم سے نوازتا۔ اس کا دسترخوان بہت وسیع ہوتا تھا جس پر مختلف قسم کے الوان نعمت چنے جاتے تھے۔ اس کے عہد حکومت میں جس طرح دوسرے شعبوں کو فروغ ہوا اسی طرح شعبہ مطبعہ میں بھی اعلیٰ درجہ کی ترقی ہوئی جس کا اندازہ نسخہ شاہ جہانی کے مطالعہ سے ہوتا ہے۔

نسخہ شاہ جہانی جو اس وقت کارٹین کے سامنے پیش کی جارہی ہے پکوان کے متعلق ایک عمدہ کتاب ہے اس میں مختلف قسم کے پکوان اور ان کے تیار کرنے کے طریقے بیان کئے گئے ہیں۔ اس کی ابتدا میں کوئی مقدمہ نہیں ہے اسلئے اس کے

صنعتوں میں عجیب و غریب کمال دکھائے۔ مہر بیو علی
 رکھدار کے متعلق مشہور ہے کہ وہ ازار بناتا تھا جس میں
 اوپر کا چھلکا اور اندر کے دانوں کی ترتیب اور ان کے پرحم
 سب اصلی معلوم ہوتے تھے۔ دانوں کی گنتیں ہمارے کی ہوتی
 تھیں ناشپاتی کے عرق کے دانے ہوتے تھے، 'دانوں کے بیج
 کے پرحم اور اوپر کا چھلکا دودھوں شکر کے ہوتے۔

غرض امیروں اور شہنشاہوں کا ذوق دیکھ کر باورچیوں نے
 بھی حدت طرازیوں شروع کر دیں کسی نے پلاؤ ازار دانے ایجاد
 کیا جس میں ہر چاول آدم، یا قوت کی طرح سرخ اور جلا دار
 ہوتا اور آدھا مٹھہ مگر اس میں بھی شیشے کی طرح چمک
 موجود ہوتی۔ کسی نے نورتنی پلاؤ ایجاد کیا جس میں نورنگ
 کے چاول ملائے جاتے۔ پلاؤ کی قسموں میں سے ایک قسم یہ
 بھی ہے کہ بعضی دولت مند اور شوقیہ امیروں کیلئے مرغ
 خشک اور زعفران کی ٹولیاں تیار کر کے کھلائے جاتے یہ خشک کہ
 ان کے گوشے میں وہ دودھوں چیروں کی خوشبو سرایت کر جاتی
 اور ہورنگ و ریوہ معطر ہو جاتے پھر ان کی بھی نکالی جاتی
 اور اس بھی میں چاول دم دیے جاتے۔ پلاؤ کی ایک اور قسم
 ہوتی پلاؤ بھی ہے اس کی شاں یہ بھی تھ چوبوں میں گویا
 ایجاد ہوتی عام ہوتی ہیں۔

موجودہ مغربی صدق یہ ہے کہ میر خوب ارصہ کی

جاسی ہے جس پر گندم کے دانے ہیں صرف یہی صرف

شعر اور فہمی ہوتے ہیں مگر جس حد کی محاورت نہیں ہوتی

حدودہ ما وغیرہ و اکثر لوازم و مخراجات ساختن و رنگارنگ نمودن روغن و غیرہ۔

اگر سچ پوچھئے تو محل شہنشاہوں نے اس آرٹ کو جتنی ترقی دی ان سے قبل کسی نے نہیں دی۔ شاہان مہلک کے بعد باورچی خانوں اور دسترخوان کے متعلق دربار لکھنؤ نے جو رنگ دکھائے اور جدت طرازیں کیں ان کا بھی وہاں ٹکر کر دیا دلچسپی سے خالی نہ ہوگا۔ نواب شجاع الدولہ کے باورچی خانے میں دو ہزار روپیہ روز کی پخت ہوئی تھی اس کے معنی یہ ہے کہ باورچیہری اور دیگر ملازموں کی تنخواہ کے علاوہ سات لاکھ روپیہ سالانہ کی رقم فقط الخوان نعمت اور غذاؤں کی قیمت میں صرف ہوتی۔ نواب سالار جنگ کے باورچی جو صرف ان کیلئے کھانا پکاتا تھا بارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ پاتا تھا۔ پکوان میں مختلف قسم کی جہتیں پیدا کر کے ان کو اعلیٰ طریقہ پر تیار کرنے میں ان باورچیوں کو کمال حاصل تھا۔ بعض غذائیں ایسی تیار کی جاتی تھیں کہ بظاہر نہایت ہی نفیس اور لطیف معلوم ہوتی تھیں مگر اس قدر ثقل ہوتی تھیں کہ ہر مصدق ان کو برداشت نہیں کر سکتا تھا۔ دوسرا کمال یہ تھا کہ کسی ایک چیز کو مختلف صورتوں میں دکھا کر ایسا بنایا جاے کہ دسترخوان پر ظاہر میں جیسے وہ قسم کے الخوان نعمت موجود ہیں مگر چکھتے تو سب ایک ہی چیز ہیں۔ بعض رکابدار گرینے ایسی نظامت سے پکاتے تھے کہ دیکھتے تو معلوم ہوتا تھا کہ انہیں بھانپ بھی نہیں لگی ہے ویسے ہی ہرے اور کچھ ہیں مگر کھائیں تو نہایت پر لطف اور لذیذ ہوتے ہیں لکھنؤ کے رکابداری نے اس قسم کی

بعض نسخے زاید بھی ہیں جو نسخہ شاہ جہانی میں موجود نہیں
اس کے علاوہ بعض جگہ عبارت میں بھی اختلاف ہے جسکو ملاحظہ
پس نظر کر دیا گیا ہے ۔

ہم نے اس کتاب کی لفظی غلطیوں کو دور کر کے اس کو صحیح
طور پر طبع کرانے کی حتی الامکان کوشش کی ہے تاہم اگر کہیں
طباعت کی غلطیاں نظر آئیں تو قارئین انکی اصلاح فرمائیں ۔
یہ کتاب ہر حیثیت سے قابل قدر ہے اگر اس کا اردو اور دیگر
زبانوں میں ترجمہ کیا جائے تو عوام کیلئے بہت مفید ہوگی ۔

سید محمد فضل اللہ

ایم ۔ اے ۔ بی ۔ ٹی ۔

اردو لکچرار گورنمنٹ آرٹس کالج (مدراں)

و

سید حمزہ حسین کھری -

(منشی فاضل)

گورنمنٹ اورینٹل میڈیکل کالج لاہور (مدراں)

۱۲ فروری سنہ ۱۹۵۶ء

اس کے ہر خلاف ہندوستان میں دسترخوان کی اُراستگی کی طرف ہر توجہ کی جاتی ہے مگر ہر دکانہ اعلیٰ قسم کی حفاظت سے نکال کر جہانم میں ان پر چاندی اور سونے کے ورق لگائے جاتے ہیں پختہ اور پادام کی ہوائیوں سے نقش و نگار عیاں جاتا ہے ۔

اس کتاب کو ایڈٹ کردے میں در قلمی نسخوں سے متدلی گئی ہے پہلا نسخہ گورڈمنٹ اورینٹل میونسکریپٹس لائبریری مدراس (فارسی مخطوطات نمبر ۵۲۶) کا ہے جو سنہ ۱۲۶۲ھ کا لکھا ہوا ہے اس کے خط اور قلم کا ایک نہج نہیں کہیں شکستہ تو کہیں سادہ ، کہیں جلی تو کہیں ہائٹل باریک ہے اوراق گرم خوردہ ہیں ہر صفحہ میں ۱۱ سطریں اور کل صفحہ ۱۸۶ ہیں تقطیع درمیانی ہے اس کے ایوانب اور فصلوں میں باقاعدہ ترتیب نہیں اس کے علاوہ جبجا تحریری غلطیاں بھی پائی جاتی ہیں ۔

دوسرا نسخہ انگلیا آفس لائبریری لندن (فارسی مخطوطات نمبر ۲۹۷۸) کا ہے جو نا مکمل ہے اس میں نو قسمیں نگر کی گئی ہیں اس کا خط شکستہ اور قلم جلی ہے تقطیع مفکوره بلا نسخہ کی بہ نسبت چھوٹی اور خوبصورت ہے ہر صفحہ میں ۱۱ سطریں اور کل صفحات ۱۲۶ ہیں اس کتاب کے آخر میں سنہ تحریر کا کہیں ذکر نہیں ۔ ہر دو ان دونوں نسخوں کی بذلہ بلفظ مقابلہ کیا قریب قریب یہ دونوں نسخہ ایک ہی ہیں ۔ البتہ انگلستان کے نسخہ پر بجائے نسخہ شاہ جہانی کے " نان و نمک " لکھا ہوا ہے نیز اس میں

فهرست مضامین

نسخه شالاهادی

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱	حسنور پختن اطعمه پختلا قسم است	۷	ایضا ساختن ماده قهوج
	<u>قسم اور در استعمال نازها</u>	۸	ایضا پختن دان مانیان
۲	پختن دان کروری	۹	<u>قسم درم در استعمال اشها</u>
۳	پختن دان مگ	۱۰	پختن آش کشلی
۴	پختن دان شور	۱۱	پختن آش بادرون
۵	پختن نان باقر خانی	۱۲	پختن آش لک پره
۶	ایضا پختن دان باقر خانی	۱۳	پختن آش لنگ پره چاشنی دار
۷	پختن نان شیر مال	۱۴	پختن آش سنگ شیر
۸	پختن نان بادامی	۱۵	پختن آش دغودی
۹	پختن نان خطائی	۱۶	پختن آش چاشنی دار
۱۰	ایضا پختن نان بهمنی	۱۷	قسم سوم در استعمال
۱۱	ایضا پختن نان چوار که نرم مثل چپاتی باشد	۱۸	<u>قلیه ها و سوپاها</u>
۱۲	ایضا پختن نان ورقی	۱۹	پختن قلیه خاصه
۱۳	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	۲۰	پختن قلیه گوشت چاشنی دار
۱۴	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	۲۱	پختن قلیه مدخوبه
۱۵	ایضا پختن نان غرمائی	۲۲	پختن شوربه دغود آب
		۲۳	پختن شوربه ساده

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۳۳	پختن بهرته گوشت ماهی	۴۴	پختن یغنی پولاز ساده
۳۵	پختن بهرته گوشت دوم دیگر	۴۵	پختن یغنی ته بلا
مر	قسم پنجم پختن انواع ربو	مر	پختن یغنی پولاز شاهپانی
	<u>بریان</u>	۴۶	پختن قهرلی خاصه
مر	پختن زیر بریان پخیر	۴۷	پختن رشته پولاز
۴۶	پختن زیر بریان دور محلی	مر	پختن زرد پولاز
مر	پختن زیر بریان رومی	۴۸	پختن زرد پولاز تصرفی یعنی شکر پولاز
۴۷	پختن زیر بریان ماهی	مر	پختن گرمائی پولاز
۴۸	پختن زیر بریان دور محلی دوم دیگر	مر	پختن کشتکی پولاز
مر	<u>قسم ششم در انواع پولازها</u>	۴۹	پختن کشتکی پولاز دوم دیگر
مر	پختن ماهی پولاز	۵۰	پختن پولاز حیثی
۵۰	پختن پولاز مرغ	مر	پختن باز ما پولاز
مر	پختن درگسی پولاز	۵۱	پختن کلپو پولاز
۵۱	پختن دارنگی پولاز	۵۲	پختن سیر پولاز
مر	پختن پولاز قبرلی مهابت خادی	مر	پختن حدس پولاز
مر		مر	پختن کو کو پولاز
۵۲	پختن نموده پولاز	۵۳	پختن نیمه پولاز
مر	پختن مزعفر پولاز	۵۴	پختن متنجن پولاز
۵۳	پختن قورمه پولاز	مر	پختن متنجن پولاز اهابدار
۵۴	پختن قورمه پولاز دوم دیگر	۵۵	پختن اهابدار پولاز معیادار و یغنی

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۳	پختن قلیه شکر قند	۲۷	پختن دو پیازه خربوزه خام یا کدو
۱۴	پختن قلیه درگمی	=	پختن دو پیازه درگمی
۱۵	پختن قلیه نخودی	۲۸	پختن دو پیازه گرفته لعابدار
۱۶	پختن قلیه دانه	=	پختن دو پیازه کریده
=	پختن قلیه کندن	۲۹	پختن دو پیازه بادنبان
۱۷	پختن قلیه شیرازی	=	پختن دو پیازه بادنبان نوم دیگر
۱۸	پختن قلیه سنگ شیر	۳۰	پختن دو پیازه بادنبان راجپوتی
۱۹	پختن قلیه مری	=	پختن دو پیازه زمین قند
=	پختن قلیه انبه	۳۱	پختن دو پیازه خربوزه خام نوم دیگر
۲۰	پختن قلیه رعفرانی چاشنی دار	=	پختن قلیه شکر قند
=	پختن قلیه ذره	۳۲	پختن ساگ چولانی
۲۱	پختن قلیه ماهی نوم دیگر	۳۳	پختن کلی کنپال
۲۲	پختن سموسه	=	قسم چهارم هر انواع پختن بهرت ها
۲۳	پختن قلیه بادامی	۳۴	پختن بهرت گجراتی
=	پختن قلیه ماهی رو هو	۳۵	پختن بهرت نوم دیگر
۲۴	پختن و گداز کردن خاز ماهی	۳۶	پختن بهرت شهراری
=	پختن مغر استخران نقی	۳۷	پختن بهرت گوشت
۲۵	پختن قلیه کله خاصه		
۲۶	پختن قلیه شورانی		
=	پختن دو پیازه نقلی		

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۸۱	پختن کباب دریائی	۹۱	قسم هشتم هر انواع پختن
۸۲	پختن یکنه کباب ماهی		هریسه ها و شش رنگها و
۸۳	پختن گوشت شاهای ماهی		خاگینه ها و سوسه و پوری
۸۴	پختن ماهی کباب		<u>و شیرینی ها و غیره</u>
۸۵	پختن ملاحی کباب	۹۲	<u>نوع اول پختن هریسه ها</u>
۸۶	ایضا پختن کباب بیضه مرغ	۹۳	پختن هریسه پادشاهی
۸۷	ایضا پختن گوشت کباب شاهی	۹۴	ایضا پختن هریسه ریشمین
۸۸	ایضا پختن کباب		دو عددیگر
۸۹	ایضا پختن یکنه کباب خاصه	۹۵	ایضا پختن هریسه عدس
۹۰	کد خیلای دربر و نازک می شود	۹۶	<u>نوع دوم پختن شش رنگها</u>
۹۱	ایضا پختن مرغ کباب	۹۷	پختن شش رنگه متعارف
۹۲	ایضا پختن شانه کباب	۹۸	ایضا پختن شش رنگه گوشنی
۹۳	ایضا پختن گورگ کباب	۹۹	ایضا پختن شش رنگه میب
۹۴	ایضا پختن قریبه کباب مرغ		چاشنی دار
۹۵	نارار	۱۰۰	ایضا پختن شش رنگه میب
۹۶	ایضا پختن حسینی کباب		نکی
۹۷	ایضا پختن قاز	۱۰۱	ایضا پختن شش رنگه بادجان
۹۸	ایضا پختن کباب بطرز ماهی		<u>نوع سوم پختن خاگینه ها</u>
۹۹	ایضا پختن کباب ماهی	۱۰۲	پختن خاگینه بیضه مرغ
۱۰۰	نوم دیگر		نکی
۱۰۱	ایضا پختن توللی کباب	۱۰۳	پختن خاگینه چاشنی دار
		۱۰۴	پختن خاگینه دوم دیگر

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۵۶	پختن قهرانی پھوری	۷۲	ایضا پختن شولہ پولاز
۵۷	پختن اخیلی پولاز	۷۳	ایضا پختن سبز پولاز
۵۸	پختن قهرانی اسلام خانی	۷۴	ایضا پختن کبیرہ پولاز
۵۹	پختن اخیلی پولاز دوم دیگر	۷۵	پختن مقشر پولاز
۶۰	پختن باددجان پولاز	۷۶	ایضا پختن نورانی پولاز
۶۱	پختن ملاهی پولاز دوم دیگر	۷۷	ایضا پختن گھوڑی پولاز
۶۲	پختن انولہ پولاز	۷۸	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۶۳	پختن شہودی پولاز موختہ	۷۹	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۶۴	پختن معلومہ پولاز	۸۰	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۶۵	پختن گیلانی پولاز	۸۱	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۶۶	پختن کشدن پولاز	۸۲	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۶۷	ایضا پختن شہرازی پولاز	۸۳	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۶۸	ایضا پختن شیر و شکر پولاز	۸۴	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۶۹	پختن لقمہ پولاز	۸۵	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۷۰	ایضا پختن کدو پولاز	۸۶	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۷۱	ایضا پختن پوری پولاز	۸۷	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۷۲	ایضا پختن لنبہ پولاز	۸۸	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۷۳	ایضا پختن انناس پولاز	۸۹	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۷۴	ایضا پختن کیلہ پولاز	۹۰	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۷۵	ایضا پختن دارنگی پولاز	۹۱	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ
۷۶	ایضا پختن سبوسہ پولاز	۹۲	قسم ہفتہ حر انواع پختن کھپہ

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۱۱	ایضا پختن حلوه کمانج	۱۱۸	ایضا پختن حلوه رومی
=	پختن حلوه زردی	۱۱۹	ایضا پختن حلوه فردگی
=	پختن حلوه ادری	=	ایضا پختن حلوه دوال دار
۱۱۲	پختن حلوه بادام	۱۲۰	ایضا پختن حلوه مقراضی
=	ایضا پختن حلوه کشمش	=	ایضا پختن حلوه بزم روغن
=	پختن حلوه شیر گاز	=	ایضا پختن حلوه سوهن
۱۱۳	ایضا پختن حلوه دغود بریان	۱۲۱	پختن فالوده
=	ایضا پختن حلوه بلداد نوم	۱۲۲	ایضا پختن فیرنی
	دیگر	=	ایضا پختن حریر
۱۱۴	ایضا پختن کر حلوه دشاسته	=	ایضا پختن مالیده
=	ایضا پختن حلوه درم	۱۲۳	ایضا پختن پن بخت
=	ایضا پختن حلوه دوشد	=	<u>طریق پختن کهورها</u>
=	ایضا پختن حلوه دیسنی	=	پختن کهور سیبی
۱۱۵	ایضا پختن حاوه کاسی کدو	=	ایضا پختن کهور خاصه
	یعنی کدوه دکتهی	۱۲۴	<u>طریق پختن گلگلر ها</u>
=	ایضا پختن حلوه بیضه مرغ	=	پختن گلگلر
۱۱۶	ایضا پختن حاوه بیضه مرغ	=	ایضا پختن گلگلر پیتر
	دوم دیگر	=	ایضا پختن گلگلر جوار سفید
۱۱۷	ایضا پختن حلوه بیضه مرغ	۱۲۵	ایضا پختن گلگلر انبه
	دوم دیگر	=	پختن گلگلر انبه دوم دیگر
=	ایضا پختن حلوه رشاله	=	ایضا پختن گلگلر خاصه

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۹۷	نوع چهارم پختن سموسها	۱۰۵	قسم نهم شر اذواع شولہ
۹۸	پختن سموسه ورقی	=	<u>کھچڑی</u>
۹۸	پختن سموسه لقمی	=	پختن شولہ کھچڑی معروفہ
۹۹	نوع پنجم پختن پوری ها	۱۰۶	ایضا پختن کھچڑی داود خانی
۹۹	پختن پوری گوشت	=	ایضا پختن کھچڑی منشرہ
۹۹	ایضا پختن پوری میبدہ	۱۰۷	ایضا پختن کھچڑی گبرانی
	شیرینی میبدہ دار	=	ایضا پختن کھچڑی جهانگیری
۹۹	پختن پوری میبدہ و جعفرات	۱۰۸	ایضا کھچڑی بم آب
۱۰۰	ایضا پختن پوری داخل نفود	=	ایضا پختن کھچڑی طاهری
۱۰۰	نوع ششم پختن شیرینی ها	۱۰۹	قسم دهم شر اذواع مربی ها
۹۹	پختن علق عروس		و اطعمہ و حلواها وغیرہ و اکثر لوازم و جعفرات ساختن و رنگا رنگ نمودن و دغن
۹۹	پختن کله پر پاژ		<u>و خمیر</u>
۱۰۱	ایضا پختن مچلا و		پختن مربیہ ادبہ
۱۰۲	ایضا پختن آمیزدی موند	=	پختن مربیہ اندام
	و دند	=	طریق پختن مربیہ کمرک
۱۰۳	پختن انحرصہ	۱۱۰	پختن مربیہ کیملا
۹۹	پختن بالو شاهی بر	=	پختن مربیہ پدالسه
۱۰۴	پختن سماچہ	=	<u>پختن حلوا ها</u>
۹۹	پختن شکر ہارہ	=	پختن حلوا کشمش
۱۰۵	پختن شکر ہارہ ہام بادام		

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۲۶	ایضا پختن پیٹی مودگ	۱۲۹	ایضا ساختن روغن سرخ
*	پختن دال مودگ دوع دیگر	ر	ایضا ساختن رنگها بادامی
ر	پختن پیٹی ارور	ر	طریقہ های پوست شور
۱۲۷	ایضا پختن پیٹی عدس		<u>کردن کشنیز و قلقل</u>
ر	پختن پیٹی ماش شسته	ر	طریق شور کردن پوست کشنیز
ر	پختن دال ماش	ر	ایضا شور ساختن پوست قلقل
۱۲۸	طریق تیار کردن کشتلی		<u>های رنگ برنگ</u>
		۱۳۰	ساختن دلمه
۱۳۸	تیار کردن کشتلی سرخ رنگ	ر	ایضا ساختن دلمه دوع دیگر
ر	ایضا پختن کشتلی سبز رنگ	۱۳۱	<u>طریقہ های جغرات ساختن</u>
ر	ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ	ر	ساختن جغرات چکه
ر	ایضا ساختن کشتلی رنگ	ر	ایضا ساختن جغرات دوع دیگر
	یمنش	ر	ایضا ساختن جغرات دوع دیگر
ر	ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ	۱۳۲	ایضا ساختن جغرات دوع دیگر
ر	ایضا ساختن کشتلی های	ر	ساختن جغرات دوع دیگر
	بادامی رنگ	ر	ایضا ساختن جغرات دوع دیگر
۱۳۹	طریق ساختن روغن های	ر	ساختن پشیر
	<u>رنگ پرفک</u>	۱۳۳	تیار کردن پشیر قسم دوم
ر	ساختن روغن زرد رنگ		تمت تمام شد
ر	ایضا ساختن روغن سبز رنگ		

صفحه	موضوع	صفحه	موضوع
۱۲۶	ایضا پختن گنکله پیئی ماش	۱۲۱	تیار کردن اچار زمین کنند
۱۲۷	ایضا پختن گنکله موتی دما	۱۲۲	تیار کردن اچار ادیه به
۱۲۸	یعنی خورد خورد	۱۲۳	تخم که در و جالی بسته باشد
۱۲۹	ایضا پختن گنکله کارد برنج	۱۲۴	ایضا پختن گنکله کارد برنج
۱۳۰	طریق پختن بره ها	۱۲۵	طریق پختن بره ها
۱۳۱	پختن بره ماش	۱۲۶	پختن بره ماش
۱۳۲	ایضا پختن بره پیئی	۱۲۷	ایضا پختن بره پیئی
۱۳۳	ایضا پختن بره جغراتی	۱۲۸	ایضا پختن بره جغراتی
۱۳۴	چاشنی دار	۱۲۹	چاشنی دار
۱۳۵	پختن کندوهی ها	۱۳۰	پختن کندوهی ها
۱۳۶	کندوهی شاه جهانی	۱۳۱	کندوهی شاه جهانی
۱۳۷	ایضا پختن کندوهی موزگ	۱۳۲	ایضا پختن کندوهی موزگ
۱۳۸	ایضا پختن کندوهی چاشنی دار	۱۳۳	ایضا پختن کندوهی چاشنی دار
۱۳۹	پختن رگهونچی آرد ماش	۱۳۴	پختن رگهونچی آرد ماش
۱۴۰	مقشر	۱۳۵	مقشر
۱۴۱	طریق پختن راتیبه ها	۱۳۶	طریق پختن راتیبه ها
۱۴۲	پختن راتیبه میب	۱۳۷	پختن راتیبه میب
۱۴۳	پختن راتیبه دوع دیگر	۱۳۸	پختن راتیبه دوع دیگر
۱۴۴	طریق تیار کردن اچارها	۱۳۹	طریق تیار کردن اچارها
۱۴۵	تیار کردن اچار شلغم	۱۴۰	تیار کردن اچار شلغم
۱۴۶	چاشنی دار	۱۴۱	چاشنی دار

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

کشف شاه جهان

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاه شاهجهان معده وزن

بجعل می آمد هرچه قمر است

اول در استعمال نانها دوم در استعمال آشها

سوم در استعمال قلیه ها و دوپهازه ها چهارم در انواع برشته ها

پنجم در انواع زیر بریان ششم در انواع پلاز

هفتم در انواع کلمه و کباب هشتم در پختن هرچه ها و شیردگها [و خاکپنه]

نهم در انواع شراب کمپوزی دهم در انواع مربا ها و آهار ها و

پوری و شیرینی ها و اطعمه و

حلوا ها و فیهره و اکثر لوازم و

جهرات ساختن و رنگا رنگ

دروغی روغن و نمک -]

قسم اول در استعمال نانها

(۱) پختن نان تروی

میاده های آثار روغن زرد شش دانم دیمک های

دام شیرگاؤ پاؤ آثار خمیر یک دام - اول خمیر مزاجده و غلغور

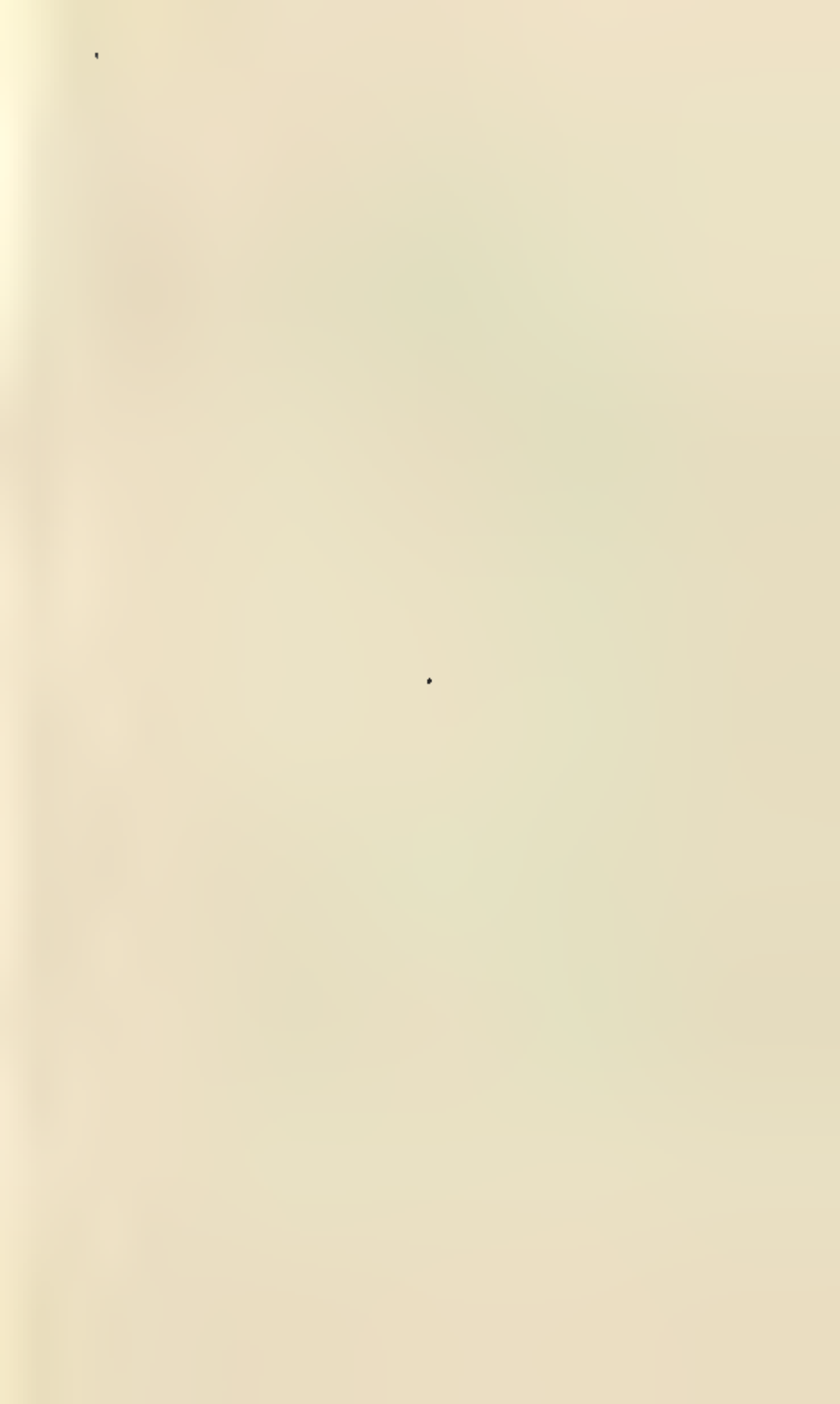
را در میخه پنج دام روغن داده بمالند بعد ازان میخه را در

شیر آمیخته خمیر کنند و دیمک دهند و بعد از درست شدن خمیر روغن

باقی آمیخته جوز بسته بطور نان پنیری آراسته کرده بر روی نان قهرم

جهرات مالیده در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در مواضع موافق

پخت نهانند و اگر دیمک وزن کنند در میخه بیا میزد نان گنجی شود



چپاتی داده روغن را^۱ در پنج تنه بته دهند یک طرف ته لک کنند
آرد میده از چپاتی همه پنج تنه را در ته لک کرده زود جوانه
گرچه نان بوزن چپاتی نموده در ماهی تازه نیم پخت کرده بعد
از آن سفیدی بیضه در شیر لخت کرده زود طواره دهند و در هوا به خرم
پخت نمایند .

(۵) آرد نان پختن نان بالرخانی

میده یک آثار روغن زرد در دانه شیر گاویک و نیم آثار خمیر
در دانه یک دانه در هوا به گرم خمیر در میده داخل کرده نمک آمیخته
از شیر خمیر نرم تیار کنند . اما شیر را جوش دهند که سه ربع مانده طرز
سموسه میده را گرد بر گرد مشت دهند باز پنج دانه میده خشک در خمیر کرده
ببازند که باز میده اندک خشک شود در پارچه پیچیده یک گهزی نگاهدارند
بعد از جوانه میده را در روغن انداخته به پیچ باریک از پاهر دهند
پرود نان مقدار دهم چپاتی ساخته در ماهی تازه پخت نمایند از باد
بالا هوا به خشک کنند در دهم پخت طواره شیر دهند .

(۶) پختن نان شیر مال

میده یک آثار روغن زرد باز آثار شهر گاویک آثار پاژ بالا
نمک یک دانه خمیر سه دانه در گرما میده را در نمک و ماده خمیر
داده از شیر گرم خمیر نرم نمایند و چهار گهزی در پارچه پیچیده در
دهند ماهی گرم چون دم شود همه روغن گرم بطرز آب دهند
طرز سموسه کرد بر گرد مشت دهند بزود نان پخته وار ساخته
بالا هوا به غبرات مالیده در ماهی تازه یا در کنور به هوا به سخت بپزد
و در دهم پخت طواره شیر دهند .

(۲) پختن نان نمک

میحد یک آثار روغن زرد پاژ آثار یک دام شیر گاز سه پاژ
اول در میحد نیم روغن آمیخته^۲ از سر گند دست نرم دهند
بعد از درست شدن خمیر با روغن باقی آمیخته^۳ چون دو دام از
بهین ساخته مانند پاییز در خوان تـ و بالا آتش انگشت داده یا در
تنور بهرام نرم پخت نمایند .

(۳) پختن نان شهر

میحد یک آثار روغن زرد یک نیم پاژ شیر گاز پاژ آثار پنیر نیم
آثار نمک یک دام . نیم وزن پنیر^۴ را قیحه کرده در میحد
بهالایند بعد از آن روغن دهند و از شیر خمیر کنند و آب قدری
دهند که نرم موافق نان پشیری شود بعد بر خراست خمیر پنیر باقی
را ورق فرا شده بالای نان بچسبانند بالای آن چهار است بدالند و در هوائ
موافق در در خوان تـ و بالا آتش انگشت داده در تنور پخت نمایند .

(۴) پختن نان باقر خانی

میحد یک آثار روغن زرد پاژ آثار شهر گاز پاژ آثار
بهیض مرغ یک عدد نمک دام . نمک را در میحد انداخته
اندک اندک شیر خام داده خمیر کنند میحد را طرز سهوسه مشت^۵ پر
گردد دهند چون از میحد آبله برآید و در پارچه پیچیده در گهزی
در دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میحد را خمیر کرده
در ضبق نموده بالا همه روغن اندازند از دست میحد را پنجه مقدار

۱ - تنک ۲ - از شیر خمیر کنند و لث نرم دهند ۳ - پنیر

۴ - شهر ۵ - پیوی ۶ - گرد بر گرد دهند .

(۱۱) ایضا پختن نان ورغی

میده یک آثار روغن زرد پاژ آثار چربی مقدار ساخته میده
ورقی را خمیر کنند بطرز میده سهوسه ورقی از بیلین چوری نموده
ساخته روغن و چربی به طور سهوسه داده سهوسه کرده پاژ از بیلین
نان ساخته چپاتی بر توه پخت نمایند و از سینگ سوراخها برنان می‌داده
باشند و از بالا روغن انداخته باشند چون تیار شود بر گیرند اگر
خواهند که شیرین کنند از بالا نبات کوفته اندازند و اگر نمکین
کنند بقدر چند نمک اندازند

(۱۲) یسا پختن نان ورقی^۱ قسم دیگر

میده و آرد دال ماش شوگیده پاژ آرد گندم یک آثار روغن
زرد نیم آثار جضرات چکه نیم آثار و نیم پاژ دار چینی یک ماشه قوذهل
یک ماشه لاثچی یک پاژ ادوک یک دام فلفل گرد دو ماشه نمک دو دام
دال ماش را آب داده بر آتش نیم گداز نموده در روغن بریان کرده
بعد از آن آب در دوگ کرده بر آتش نهند دال مخکور در چرچه بسته
از نرک سرپوش در دیگچه آویزان کنند که بخارات رسند چون
دال نرم شود از سنگ بسایند جضرات و مصمم آمیخته دار در چرچه^۲
از نرک سرپوش آویخته بخار دهند و نگاهدارند و آرد را خمیر کرده
میده نموده در شکم میده^۳ دال بموافق داده از بیلین نان
ساخته بر توه بر آتش درم پخت نمایند از سینگ سوراخها برنان
میداده باشند و روغن انداخته باشند چنانچه پخته شود اگر
بجای دال ماش دال مودگ تیار کرده داخل نمایند جایز باشد

(۷) پختن نان بادامی

مغز بادام نیم پاژ مصری نیم پاژ روغن زرد دو دام سفیدی
 بیضه مرغ یک عدد بادام را از پوست صاف خورده باریک کرده مصری
 را شیر خورده آرد بادام انداخته بر آتش دهند و از کفایت کفند
 چون بسته شود و سفیدی بیضه و روغن آمیخته اندازند چون پخته
 شود بر کافه نان باریک بطرز نان خطائی ساخته در دو خوان بپزد و
 بلاه او آتش انگشت دهند.

(۸) پختن نان خطائی

میده یک آثار روغن نیم آثار شکر چینی نیم آثار بهمنی
 وجه بدستور نان بادام بپزد و بکار برند

(۹) ایضا پختن نان بیسنی^۳

آرد خورده پاژ آثار روغن زرد چهار دام جغرات چکه پاژ آثار
 دار بهمنی دو باشد ادوی یک دام شیر گاوی پاژ آثار دمک یک دام در
 آرد خورده روغن و دمک دانه در گمزی در دهند بعد از آن جغرات و
 آب ادوی آمیخته از دست لبت سازند که آبله بر آید چهار گمزی دیگر
 را در دهند بعد از آن شیر آمیخته بمهر کنند چپائی طور در ماهی
 توه یا بر توه پخت کنند.

(۱۰) ایضا پختن نان جوار که نرم مثل چپائی باشد

آرد جوار ساده یک آثار آرد مذکور را خمیر کرده در هاشمی
 آتش دانه نزدی آرد مذکور دانه یک بخار آتش دهند باز سرد کرده
 از دست لبت دانه نان بر توه پخت نمایند نرم ملایم شود

۱ - سوده ۲ - روغن زرد ۳ - بیسنی ۴ - میده ۵ - چکه

۶ - دار بهمنی ۷ - میده ۸ - از آب

(۱۵) ایضا ساعتی ساداً خمیر^۱

میده صد پاژ جغرات ترش یک دام بادیان دو دمی میده را آب
گرم داده یک گمزی مشیت مال نموده در پارچه پنبه^۲ دار پیچیده
دو پاس نگاهدارند در موسم گرما از آب سرد خمیر کنند

(۱۶) ایضا پختن نان مائیان^۳

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک آثار بیضه مرغ یک
عدد زیره سیاه نیم دام سیاه دانه پاژ دام زعفران چهار ماشه دانه
خشخاش پاژ دام نمک یک دام بدستور نان تروی این را نیز بپزند و
بالای مصالح پهنانند

قسم دوم در استعمال اش ها

(۱) پختن آش کشلی ایضا در طریقی پختن اش ها

گدشت یک آثار روغن زرد پاژ آثار میده نیم آثار دغود
توامی دو دام چغندر پاژ آثار شلغم پاژ آثار زردک پاژ آثار زعفران
یک ماشه دار پیس دو ماشه قرنفل دو ماشه لاهی دو ماشه فلفل گرد
یک ماشه پیاز نیم پاژ ادک یک دام گشنیز یک دام نمک یک دام لیمون
نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کرده گوشت
را بگهار داده و از چمچه ته و بالا ساخته گشنیز دهند و دو پیازه نموده
آب موافق شور بده اندازند و بخور و چغندر و شلغم و زردک انداخته گداز
کنند بعد از آن آش کشیلی و غیره آرامته در شوربه انداخته پالک و گشنیز
داده یک جوش دهند پس از آن مصالح آمیخته و رشاشه^۴ کنند شکر و

(۱۳) ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر

میوه یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاؤ چرمی مقدار سائیده نمک یک دام میوه را پنجه سازشد و از سیدن چپائی نموده ساخته بمثل سمبوسه هرچپائی جماعه و پسته برو بدهند بالائی نان چپائی دیگر بدهند بعد سائیده بدستور سابق داده پسته پخته بهمین دستور تهیه به تهیه سائیده و پسترد هرقدر که ورق بشوایند کرد بالای آن بیلین کنند که جمعه ورق بسته شود و در مایه کره دهند و روغن اندازد و طبق دیگر بالا آن سرپوش کنند که و بالا آتش انداخت داده بدستور نان خطائی پخت نمایند

(۱۴) ایضا پختن نان خرمائی

میوه یک آثار روغن زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر گاو نیم آثار گلاب نیم پاؤ نمک یک دام اول در مین میوه همه روغن از دست می مانند باز آب و شیر اندک نمک را آمیخته بهیر سخت کنند بعد از آن میوه مخمور را پنجه مقدار یک دام ساخته نمک کنند بدستور نان روغنی خانگی خرما را از گلاب سائیده در دو تکیه قدری خرما سائیده داده دهن هر دو تکیه بدستور سمبوسه هندی بند نموده که و بالا آتش موافق داده و طبق بطور نان خطائی نهاده پخت نمایند و اگر نان خرمائی خواهند پوست خرمائی موافقه در اندک روغن زرد آمیخته بر آتش دهند ولت کرده در دو تکیه بدستور نان خرمائی داخل کنند نان خرمائی شود.

۱ - سائیده ۲ - جیره ۳ - سائیده ۴ - نموده ۵ - بریزد ۶ - سائیده

۷ - سائیده ۸ - خرمی ۹ - داده ۱۰ - جیره

دموده نگاه دارد میده را خمیر کرده بطین سنگ مالیده ساخته
در آب دمک جوش داده جغرات و چوب در شیر آمیخته در پارچه
گزرانده بگهار دهند کافصه بر آورده اش را از بگهار بر آورده
در جغرات اندازند و بالای دو پیازه اندازند و زعفران سوده درینند
(۴) پختن اش انگ پیرا چاشنی دار

گوشته ، یک آثار روغن زرد ، سه پز میده ، نیمه آثار
پیار ، پز ، آثار ادک ، یک دام طفل گداز ، یک نانکه چقندر ،
یک آثار زردک ، یک آثار سبک سبک ، پاز آثار نیمک ،
یک دام کشمش ، یک دام - اول گوشته و چقندر و شعنم و زردک
را قیبه کرده شورند در پارچه گزرانده از قریظ و غیره بگهار
داده و سیربه سنگ اندازند و میده را خمیر نموده آتش ساخته
در آب گرم جوش داده در انگری کنند و بالای آن قلیه اندازند
و چاشنی قیاز کرده بالای آن قلیه درینزد و بیامیزند و بالای
آن زعفران ساقیده بیامیزند و بکار برود

(۵) پختن اش سنگ شیر

گوشته ، یک آثار روغن زرد ، پاز آثار جغرات ، یک آثار
شهرگز ، یک آثار برنج ، پاز آثار خضود کابلی ، نیمه پاز دار
چینی ، چهار ماشه قریظ ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه بادام ،
نیمه پاز پیاز ، پاز آثار ادک ، دو دام کشمش ، نیمه پاز سبک
سوده ، پالک ، نیمه پز نیمک ، دو دام اول گوشته را پارچه
های بادامی نموده و روغن زرد چهار بریان کرده آب خضودی داده
خوب گداز بزمیند بار در پارچه گزرانده بگهار داده چون آب خشک

لیمون را چشنی نموده و زعفران سائیده بپزند^۱

(۲) پختن آش با حرو

گوشت یک آثار روغن زرد نیمه آثار دال نخود یک دام میوه پاز
آثار جعفرات سه آثار دار چینی در ماشه لایچی یک ماشه ادک یک دام
پیار پاز آثار کشمیر یک دام نهک در دام لعل گرد یک ماشه شکر چینی
نیمه آثار لیمون نیمه آثار اول نیمه گوشت را دو پیازه مرغی پر مصالح لایق
خوردن میشود تیار کنند و نمک را که باقی مانده قیمة کرده دو پیازه نموده
لایق سهوسه داشت تیار کنند مصالح را در هر دو پیازه مع گندم گوشت مذکور^۲
خوب قیمة کرده در روغن و پیاز دو پیازه نموده دال نخود را جوش
کرده دال و مصالح در قیمة انداخته و بگهار داده و میوه را خمیر
نموده از بین میوه ساخته پا چای چهار گرشه ساخته دو پیازه قیمة پر
نموده سهوسه ساخته در روغن بریان نموده چار در آب جوش کرده
از آب جدا ساخته در کنکری و جعفرات پلیس آمیخته از قندیل در روغن
بگهار داده بالای آش اندازد بالای آن دو پیازه تر مخمر را اندازد
و زعفران سائیده بپزند اگر چشنی دار کنند گوشت را قیمة و قلبه
ساخته نگاهدارید چار سهوسه پخته در کنکری کشند بعوض جعفرات چاشنی
اندازد از بالا قلبه اندازد -

(۳) پختن آش لک پره

گوشت ایک آثار جعفرات دو آثار میوه نیمه آثار دل چینی دو ماشه
قندیل در ماشه لایچی یک ماشه زعفران یک ماشه لعل گرد یک لاندی
ادک یک دام کشمیر یک دام نهک یک دام گوشت دو پیازه پر مصالح

(۷) پختن آش چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن ، پاژ آثار قیاشه ، نیم پاژ لیورن ، خیم پاژ میوه ، نیم پاژ مصالح دو پیازه آنچه متعارف است . اون گوشت را دو پیازه با مصالح مرغن ساخته تهر کنند بعد ازان قیاشه را شربت و شیرک لیورن در و داخل نموده دو پیازه انداخته پخت نمایند لیکن آگ بسیار داخل نکنند که ماضن قلیه نشود و سیراب باشد بعد میوه را منده سازند و کشتی زخرد بریده در پارچه کرده در آب گرم سه چهار مرتبه غوطه داده برآردند و داخل آش نمایند بعد یک جوش ضرور آردد که تیار شد

قسم سوم در استعمال قلیه ها و دو پیازه ها

(۱) پختن قلیه عاصه

گوشت ، یک آثار روغن ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایوی ، دو ماشه فلفل ، یک شانک زعفران ، یک ماشه ادک ، یک دام پاژ نیم پای چقدر ، پاژ آثار شلغم ، پاژ آثار دال مرنگ ، دو دام کشنیر ، دو دام وردک ، پاژ آثار نمک ، دو دام . اون گوشت را بادامی نموده در پنج دام روغن و پیاز بریانی کرده بگهار دهند دو چمچه آب با نمک داده تنه و بالا کنند و کشنیر داخل نموده آب موافق شورده و ادک و چقدر و شلغم و وردک و دال مرنگ اندازند چون گداز شود گوشت و چقدر و غیره از شورده جدا نموده پارچه نیم نموده صاف کنند و باز شورده گوشت و غیره را بگجا کرده با روغن باقی از قردفل بگهار دهند چون یک جوش ضرور یابیر برنج اندازند بعد از مصالح سائیده در آب اندازند و زعفران سوخته اندازند قدری از چمچه گردانیده برگزیده .

شود کشنیز و دو دام برنج سائیده در شیر و جغرات آمیخته در
پارچه گذارند در گوشت اندازند قردفل و دار چینی درست
کوفته اندازند و الاهی سائیده آمیزد چوب یک جوش بخورد
و در پنج شوقیده اندازند چون برنج گدار شود برگزیند .

(۶) پختن آش نخودی

گوشت ، دو آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قردفل ،
سه ماشه الاهی ، سه ماشه بیضه عربی ، یکصد و فلفل گرد ، چهار دام
ادرک ، دو دام پیاز ، پز آثار بادام ، دو دام ساک پالک ، نیم پاز
چندر ، نیم پز شلغم ، پاز آثار زردک ، پاز آثار شکر چینی ، سه پاز
تک ، دو دام قیمة گوشت خام ، نیم پز کشنیز ، پاز آثار ارن . یک
آثار گوشت ر ، پارچه بادامی دمیده در روغن پیاز بریان کرده بگهر
دهند و چندر و غیره بدین اقسام انداخته گدار کنند بمحلیکه پارچه
ببیز شود از پارچه گذارند از قردفل بگهر دهند بدستور قلیه بزد
یک آثار گوشت باقی را قیمة کرده در پیازه مطبوع بهزدند و بر سنگ
بسایند سفیدی بیضه داخل کرده قیمة گوشت خام داخل نمایند
مصلح داده مانند نخود غلظه بسته در روغن بریان کنند نصف
چشنی نخود پرورده نموده در شوربه قلیه انداخته یک جوش دهند
کشنیز و بادام و برنج را لعاب کرده با مصالح اندازند و ساگا را
انداخته دیگر جوش دهند از دیگدان بر آورده شیره شکر و لیمون
تیار نموده را بعد بر آوردن انگری داخل نمایند زعفران سوده بالای
آن بریزند

یکدام کشمیر، یک دام نمک، دو دام - چوربه مرغ را صاف شویخته
اما درست ماند در نصف روغن و پیاز برین کرده بگهار داده
دخود شسته اندازند و کشمیر داده دو پیازه کرده آب موافق
شوربه انداخته بگذارند چون تیار شود گوشت را در شوربه
مع دو دام نخود کاهلی مخکوب در هم نموده پارچه مع دار چینی
انداخته یک جوش دهند چون آب غسته شود مصالح دیگر کوفته
انداخته از قورفل و روغن باقی بگهار داده برگزینند.

(۵) پختن شوربه ساده

گوشت، یک آثار برنج، پاژ آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی،
دو ماشه الیچی، دو ماشه قورفل، دو ماشه فلفل گرد، یک نانک
پاژ، نیم پاژ اندک، دو دام کشمیر، یک دام نمک، دو دام، اون
گوشت را نیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده کشمیر دهند و
دو پیازه بر مصالح نموده بعد از آن آب موافق شوربه انداخته
چون بر جوش آید برنج اسدا بد و قتیکه پخته شود مصالح انداخته
از قورفل بگهار دهند و از دیگران برگزینند.

(۶) پختن قلهای شکر قند

گوشت، یک آثار ایمنی، یک نیم پاژ روغن زرد، یک نیم
پاژ شکر قند، نیم پاژ دار چینی، دو ماشه قورفل، دو ماشه الیچی،
دو ماشه فلفل، یک نانک پیاز، نیم پاژ کشمیر، یک دام زعفران،
یک ماشه نمک، یک دام، اون گوشت را در نیم روغن و پیاز
بگهار داده آب بالا مقدار دو قاشق و نمک و کشمیر داده دو پیازه
کرده بعد از آن آب دیگر موافق گداز شدن داده گذار نهایت شکر قند
را پورچه های نموده در روغن باقی برین کرده از سوک کازون سوراخ

پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار جغرات ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام نمک ، یک دام . اول یک آثار گوشت را بادامی نهوده در روغن و چهار بگهار داده آب و نمک داده گداز نمایند چون لعاب موافق بماند گوشت را جدا کرده شوربه را از پارچه گزافیده از دار چینی قردنل بگهار دهند و لعاب کشنیز و جغرات مانده اندازند و یک جوش دهند بعد از آن لعاب بادام اندازند پس از آن پلیو برنج معصا مصالح اندازند و یک پاؤ گوشت قییمه در یک کرده در روغن و پیاز بگهار داده بخرد سخته اندازند تا بمقدار بخود قییمه هم مقاسبت دارد انداخته یک جوش دهند چون اندک لعاب بماند از دیگران برگه بزدند و اگر چاشنی در کند چاشنی در قلیه داده زعفران دهند اندک چاشنی در بخودی اندازند جدا کرده بهمین طریق گنگ آب کنند دو پیاز نهوده چون چاشنی خشک شود قلیه سرکنده بخودی در و بپایمیزند اگر بخودی چهار رنگ کرده داخل نمایند قییمه درپائی شود

(۹) پختن قلیه نلای

گوشت ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قردنل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم پاؤ زعفران ، دو ماشه جغرات ، نیم پاؤ فلفل ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، دو دام میحه ، نیم پاؤ نمک ، دو نیم دام پیضمه مرغ ، یک عدد اول گوشت را بادامی کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و گوشت و کشنیز دهند تا و بالا سخته آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گزافیده از قردنل

زند و در دو پیازه انداخته ته و بالا کشند چون جوش خورد چاشنی
تیار نموده اندازند و فتنکه پارچه شکر کنند در چاشنی تیار نموده
اندازند مرگه پارچه شکر کنند در چاشنی گداز شود مصالح سائیده و
عطران در آب حل کرده اندازند و برگردند .

(۷) پختن قلیه نرگسی

گوشت ' یک آثار روغن رده ' نیم آثار بیضه مرغ ' پنج عدد
دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک
شانگ زعفران ' یک ماشه پیر ' پاژ آثار ادک ' یک دام چقدر ' پاژ
آثار شلغم ' پاژ آثار زردک ' پاژ آثار پالک ' پاژ آثار کشمش ' یک دام
دال موندگ ' دو دام نیمک ' یک دام - اول گوشت را در نیم روغن
و پیاز بگهار داده آب دمک و کشمش داخل کرده ته و بالا ساخته بعد
از آن آب دیگر موافق گداز شدن چقدر و دال موندگ و غیره داده
گداز نمایند باز گوشت و چقدر و غیره بکها کرده از قرنفل قدری
روغن بگهار داده چون جوش خورد و فتنکه لعاب بسته شود پاپیر
دهند و مصالح سائیده و زعفران داده از دیگدان برگردند و ساگ
را در اندک روغن پیاز دو پیاز کرده در ماهی توه بسته بالا بیضه
مرم نهاده بر آتش انگشت پخته اندک مصالح داده سائیده بریزند
چون قلیه نرگسی در کاسه کند بالا نرگسی اندازند .

(۸) پختن قلیه نخودی^۲

گوشت ' یک آثار و یک پاژ روغن ' نیم پاژ فلفل ' دو شانگ
دار چینی ' سه ماشه قرنفل ' سه ماشه الایچی ' سه ماشه بادام ' نیم

۱ - از شورچه بر آورده پارچه میر نمایند بعد از آن هم شورچه و
گوشت و چقدر و غیره ۲ - گوشت

بعد پیاز، نیم پاز ادرک، یک دام نمک، دو نیم دام یک پاز گوشت را تکه کرده یک دام میده و اندک چربی بز در قیقه گوشت آمیخته، دست پشت کارد خوب کوفته بریک نموده بالای پیازه ها طلا کنند و روغن دو پیازه بگهار دهند و سه پاز گوشت را بادامی ساخته در روغن دو پیازه بگهار دهند نمک و کشمش داده و بالا کرده آب موافق شوریده گداز شدن انداخته بعد پاز شوریده از پارچه گذرانیده از قرفل بگهار داده پیازه مرده اندازند و یک جوش داده بادام و روغن دریای کرده لعاب بر آورده با لعاب دردم و مصالح سخته اندازند و برگیرند، اگر نمک آب کنند دو پیازه شده لعاب و غیره بعد چاشنی دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تربند نموده در قیقه اندازند درست شود

شکر چینی یک نیم پاز نیمون یک نیم پاز

(۱۲) پختن قلیه شیرازی

گوشت، یک اثر روغن زرد، های آثار میضه مرغ، شش بعد دار چینی، دو ماشه قرفل، دو ماشه الیچی، دو ماشه شفا، یک نانک زعفران، یک ماشه خودانی، دو دام کشمش، دو دام بادام، دو دام پسته، دو دام پیاز، نیم پاز ادرک، یک دام نمک، یک دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده کشمش و نمک و آب داده دو پیازه کسد بعد از آن چهارم حصه دو پیازه جدا نگاهدارد و گوشت نانی را آب موافق شوریده داده قلیه کنند بعد از آن شوریده را از پارچه گذرانیده از قرفل بگهار

۱ - نیم ۲ - و در یک پای چاشنی میضه و آب آرد و قلیه

بگهار دهند . برنج ددام سبب - یاغی کرده محبت مصالح اندازند
زعفران سائیده دهند و نیم آن گوشت پارچه گلاب کرده در روغن و
پنبه بگهار داده گذار کرده بر میزند مگر را آب . گوشت و سفیدی
یک میزند و متصاع میزند بشود بر روغن طلا نموده در روغن
برپای کرده لعاب کشمش و بخرات انداخته - اندک لعاب بادام
دیگر دخل کرده پارچه های مطهر درین لعاب اندازند و از
قرنفل و روغن بگهار دهند در لعاب خش شود زعفران نموده
دهند از دیگر بر روغن چوب در کرده کنند خلای دانه قلبه
گذارند اگر تشنگ آب کند دو پیازه شود

(۱۰) پختن قلبه غوره

گوشت ، یک اثر روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه بادام ،
نیم پاؤ قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل گرد ، یک ماشه پیاز ،
پاؤ آثار ادویه ، یک دانه کشمش ، نیم پا ملائی ، پاؤ آثار تمک ، دو
دانه . اون گوشت را پارچه ددانی نموده در روغن و پیاز بگهار داده
و بالا کرده کشمش سفید بر آورده در گوشت انداخته و پارچه
های دار چینی ، قرنفل ، فلفل انداخته چوب گذار شود شوربه
از پارچه گوارامه از قرنفل بگهار داده گوشت و شوربه را باز
جوش داده و بادام را از روغن برپای نموده لعاب سائیده دو
دانه برنج سائیده لعاب بر آورده ملائی اندک مصالح سائیده یکجا
نموده اندازند و از دیگران برگیرند و اگر سبب همی و جبه کرده
تمک اب نهایت و میره شود اما سبب سبب

(۱۱) پختن قلبه گندل

گوشت ، یک اثر روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی
دو ماشه فلفل ، یک ماشه مغز بادام ، دو دانه حبصه مرغ ، پنج

(۱۴) پختن قلیلا ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، یک ماشه فلفل، یک فانک پیاز، نیم پاژ ادک، یک دام زرد چوب، یک دام آرد نخود، نیم پاژ تیل کجد، دو دام بادیان، دو دام زیره، دو دام نمک، سه نیم دام. اول ماهی را صاف نموده و پارچه ها ساخته از آرد نخود بشویند بعد از آن تیل در زرد چوب مالیده دو گهڑی نگاهدارند و پاژ از آرد نخود بشویند پاژ نمک و تیل و برد چوب مالیده دو گهڑی نگاهدارند بعد از آرد نخود بضرارت بشویند بعد از آن آب سوزف و زیره شسته نمک و مصالحه مالیده به بند و در روغن بریان کرده از فلفل بگهار کرده یا اندک آب در پیاز یا آب زده داده قهوه کنند وقتی که تیر شود پیاز در روغن بریان نموده همراه پلیس در پی مالیده اندازند و مصالحه دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار دادن چاشنی دهند چربی از پارچه جدا شود مصالحه دهند شیر بپزند زرد شکر چینی پاژ آثار ایمنی پاژ آثار

(۱۵) پختن قلیلا انبی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار شکر چینی، پاژ آثار انبی، سه پاژ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل گرد، یک فانک کشمش، دو دام زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاژ ادک، یک دام کشمیر، یک دام نمک، یک دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان بگهار داده آب و نمک،

داده نصف میوه را از آب گرم کرده در قلیعه اندازند و یک جوش دهند بعد از آن پلیمو برنج و زعفران و مصالح سائیده اندازند و یک جوش دهند بعد از آن اگر چاشنی دار بکنند پیش از میوه چاشنی دهند و نصف میوه را و مصالح سائیده بر آن دو چهارم و نیمر طبیبی از پنج میضه ها یکجا کرده بطریقی شش رنگ در طبق ته بسته روغن داده در آتش بپزند و میضه ها را بالای ته درگسی بسته در آتش بپزند و بالای آن یک چمچه آب دهند چون قلیعه پختن شود قلیعه مگسور در کسسه کنند شش رنگ مذکور را بالای قلیعه گذارند و اگر چاشنی دار کنند در حصه چاشنی در قلیعه دهند و یک حصه ر شش رنگه دهند شکر چینی نیمر پاؤ

(۱۳) پختن قلیعه سنگ شیر

گوشت، یک آثار روغن، یک نیمر پاؤ شیرگان، دو آثار دار چینی، چهار ماشه لاهی، چهار ماشه فشن، یک دار بادام، دو نیمر دار پپاز، پاؤ آثار انوک، دو دار کشمیز، یک دار نمک، یک دار - اول گوشت را پارچه جادامی نموده در روغن و پپاز بگهار داده نمک و کشمیز داده از چمچه ته و بالا کرده آب موافق شوریده داده گذار نمایند شوریده از پارچه گفراخته از قریظ و قدری روغن بگهار داده بجوش آردن چون شوریده خشک شود شیر گرم اندازند و یک جوش دیگر دهند بعد از آن پیمو بادام و برنج و انوک کشمیز نیمر گرفته داخل نمایند و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر را تاریند نموده نگاهدارند چون قلیعه چهار شود از دیگدان بر گرفته چاشنی نیمه بزدند

کشمش ، نیم پاژ پسته ، نیم آثار بادام ، یک پاژ والا نیم پاژ
 فلفل ، دو تنگ بیضه مرغ ، دو عدد پیاز ، پاژ آثار ادرك ، دو دام
 کشمش ، پاژ آثار زخود برین ، یک دام شکر چینى ، یک نیم پاژ
 نمک ، یک دام . اول یک آثار گوشت را بادامى نموده در روغن و
 پیژ بریان کرده بگهار دهند ادرك و نمک داده تنه و بالا کرده لعاب
 کشمش و آب مواحق داده گداز کنند شوربه را از پرچه گذارنده و از
 قردفل و روغن بگهار داده نیم آثار گوشت را قیمة کرده نیم پخت و نیم
 خام مصباح داده بریان کنند بر سفیدی بیضه داده بسایند و ریگ^۲
 شکری و یک نیمون دهند از دست پوری ساخته از آب میده را نرم
 کرده در شکر پوری شده بطرز نارنگی کنند اندک از بخار آب
 گرم سخت نموده در روغن بریان کرده در نصف چاشنی پرورده
 قلیه انداخته بگوش دهند و نیم شیره را نیز در قلیه انداخته
 آنچه از نارنگی ، شیره باقی مانده آن را هم داخل قلیه نمایند
 و قتم که نارنگی در شیره گداز شود لعاب بادام و روغن و مصالح
 و زعفران دهند از دیگدان برگیرند و اگر بهمین وجه تنگ آب
 کنند در پیازه شود

(۱۸) پختن قلیه ماهی نوم دیگر

ماهی ، یک آثار کوبه ، نیم پخت یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار
 دار چینى ، دو ماشه فلفل ، یک قانک زعفران ، یک ماشه کشمش ،
 نیم پاژ بادام ، نیم پاژ کشمش ، دو دام پیاز ، پاژ آثار ادرك ، یک
 دام جعفرات ، پاژ آثار شکر چینى ، یک نیم پاژ نیمون ، یک نیم
 پاژ تیل کفجد ، دو دام ارد زخود ، نیم پاژ سودف ، یک دام ریزه
 سیاه ، یک دام نمک ، یک دام . اول ماهی را صاف نموده پارچه کرده

کسیب را داخله است و ملا نموده آب موافق شوریده گتاز شدن دهند چون آب موافق مریه گوت را^۱ شربت داده شربت از پاره گذرا حیده در گوشت و شوریده یکجا نموده در قهفل بگهار دهند و کشمش اندرند و نصف اشبه را لوره کرده از خوک کرد سور^۲ نموده آب جوش کرده در شیر^۳ شکر گدار گنت بعد از آن از شیر جدا نموده اشبه را در به جوش داده از دست ماییده از پاره گذارنده موافق چاشنی در شیر^۴ نیامیزند و بر جوش دهند چون شوریده موافق نماید و شربت داخله یک جوش دیگر داده مصلح و پیو و عصاران اندازد یک جوش دیگر داده از دیگدان برگیرد

(۱۶) پختن عصاره چاشنی دار

گوشت^۱ یک اثر روغن^۲ و اثار دار چینی^۳ دو ماشه قونول در هشت الاچی^۴ دو ماشه رعفران^۵ یک ماشه پیاز^۶ نیم پاز ادرك^۷ یک دام کشمیر^۸ یک دام شکر چینی^۹ یک نیم پاز لومون^{۱۰} یک نیم پاز نمک^{۱۱} یک دام^{۱۲} اول گوشت را بادمی نموده پیاز و ادرك و کشمش و نمک داده در آب موافق بپزد کنسد شکر و لومون را از شوریده به چاشنی شیره نموده بگذارند و بگذارند که شوریده گوشت را در قهفل در روغن بگهار داده بار چاشنی اندازند چون بسیار شود بار در قهفل در روغن بگهار داده پیو بدار و برنج و مصلح ماییده دهند و رعفران در آب حل کرده اندازد از دیگدان برگیرد و اگر آب داخل سبب دو پاره شود

(۱۷) پختن قلیه فارنجی

گوشت^۱ یک اثر روغن^۲ درت^۳ یک نیم پاز دار چینی^۴ چهار ماشه قهفل^۵ چهار ماشه الاچی^۶ چهار ماشه رعفران^۷ یک ماشه

۱ - نصف اشبه دیگر ۲ - ۱ - شیرینی و انداخته ۳ - زرد ۴ - بدار

۵ - نمک ۶ - شکر

تراشیده و یک طرف پتراشند که ورق های او جدا شوند باز در روغن بریان کرده بالای لعاب سموسه^۲ مگذارند چون در لعاب گذار شود مصالح دهند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی دار در قلیه اندازند و یک حصه چاشنی را برای پروردن سموسه را در چاشنی پرورده در قلیه اندازند و یک جوش دهند بعد از آن مصالح دهند اگر تنگ آب کنند دو پیازه شود شکر چینی یک نیم پاژ لیمون یک نیم پاژ

(۲۰) پختن قلیه بادامی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پا ، آثار جفرات ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قرطفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ذائقه پیاز ، نیم پاژ ادرك ، یک دانه کشنیر ، نمک ، دو نیم دانه اول گوشت را بدمی نموده در روغن و پیاز نیم پر بریان کرده آب و حبک کشنیر داده که و بالا ساخته و آب موافق قلیه داده ادرك انداخته چون گذار شود از پارچه گزرانده و از قرطفل و روغن بگهار نموده معه گوشت یک جوش دهند جفرات و پاییز ورنج و بادام ساخته معه مصالح اندازند چون گذار شود برگیرند

(۲۱) پختن قلیه ماهی رو هو

ماهی رو هو ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار زعفران ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قرطفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ذائقه کشنیر ، دو دانه پیاز ، یک نیم پاژ ادرك ، یک دانه زعفران ، یک ماشه جفرات ، نیم پاژ کشمش ، نیم پاژ بادام ، نیم پاژ نمک ، یک نیم دانه ، اوان ماهی را صاف کرده از گل لپت کرده مقدار یک انگشت در

از آرد دغورد بشویدت نموده تیل کمند و نمک مالیده دو گهری
 نگاهدارد و از آرد دغورد در بشویدت و از بادیهای و زیره شسته
 و مصالح مالیده در روغن بریانی نموده در ماهی اندازد و میوه چاشنی
 بر اندازد و یک جوش دهند بعد ازان مصالح دهند رفته که
 تیر شود لعاب بادام و برنج و جغرات دهند بعد ازان مصالح
 گرفته بالا اندازد و رطبان داده از دیکدان برگزیند

(۱۹) پختن سموم^۳

گوشت یک نیمه آثار روغن^۴ یک نیمه پودر برگ کشوی^۵
 سه ورق دار چینی^۶ چهار ماشه قرنفل^۷ چهار ماشه الایچی^۸ چهار
 ماشه بادام^۹ نیمه پاز فلفل^{۱۰} دو نمک^{۱۱} بیصه مرم^{۱۲} یک عدد
 پیاز^{۱۳} پاز آثار ادرك^{۱۴} دو دار کشمیز^{۱۵} پاز آثار نمک^{۱۶} دو نیمه دار
 خود برین^{۱۷} یک دار^{۱۸} اور یک آثار گوشت را بادامی نموده در
 روغن و پیاز بریانی نموده بگهار داده نمک و ادرك ریخته که و
 بالا ساخته لعاب کشمیز و آب موافق گداز داده گداز کنند شورید
 از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بریانی نموده یک جوش
 داده بادام در روغن برین نموده لعاب بادام و برنج ساخته
 اندازد و نیمه آثار گوشت را قیوه کرده نیم پخت کرده پیاز
 و ادرك و مصالح آمیخته از سنگ ساخته اندک روغن آمیخته
 آرد خود بریانی و سفیدی پیوسته در طبق پوری ساخته مقدار چان
 بریک کرده به همین طریق دوازده^{۱۹} ته کرده از هر چهار طرف
 بسته اندک از بخار آب گرم کرده سخت نموده از کارد سه طرف

۱ - جغرات ۲ - از نمک ۳ - قیوه ۴ - زرد ۵ - بالام چان دهند

۶ - دار ۷ - پخت

چگر بز سفید کتخته شود بعد ازان ارکارد ذقل مغز استخوان تراشیده در روغن پیاز بریان نمایند و اگر دو پیازه مغزی کنند در روغن مغز جگری مسطور بریان نموده چون دو پیازه گوشت تیار شود باز بالا جگری مذکور انداخته بعد ازان مصالح دهه اگر مغز استخوان باشد استخوان را دو پیازه نموده مغز را از استخوان جدا کرده در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند و مصالح دهند و اگر دو پیازه مغز جدا کنند سوا به گوشت مغز را استخوان جدا کنند و پیاز را در روغن بریان کرده اندک آب دهند چون پیاز گداز شود بعد ازان مغز انداخته چیده در دیگچه ده اندازند و هول ده کنند چون تیار شود مصالح داده برگردند

(۲۳) پختن قلبی کلی خاصه

کله ' یک عدد پیاز نیم پاژ روغن زرد ' پاژ آذار دار چینی ' دو ماشه قردفل ' دو ماشه الیچی ' دو ماشه فلفل ' یک ذادک مغز بادام ' دو دام جهرات ' نیم پاژ ادرك ' یک دام شیر ' دو دام کشنیز ' نیم پاژ نمک ' دو دیم دام بادیان ' دو دام - اول کله را صاف نموده در آب گرم اندازند و بادیان را در آرد داخل کرده قرص ساخته در آن آب ادرك و پیاز و کشنیز و برنج را سائیده و شیر انداخته طرز پختی گداز کنند به نمک بعد ازان شوریده از پارچه گخرانده از روغن و قردفل بگهار داده پارچه دار چینی و نمک انداخته یک جوش دهند بعد ازان پیاز را حلقه تراشیده در روغن بریان نموده نگاهدارند و پلیر برنج دو دام و مصالح بادام سائیده از جهرات و آب نگاهدارند و کله را از شیر بگهار داده و مصالح پلیر برنج داده یک جوش دهند و شیر سائیده اندازند و از دیگدان برگردند

دیگ گرم دهن کنند چون گار لپت سرخ شده از موی دور کنند و گوشت ماهی را از خار جدا کرده آرد بخود و گوشت ماهی را همه مصالح سائیده بپاییزند و از چوب بوشاق خوب است کفشد بعد در دیگچه اندک آب کرده پلای آب گاه ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته برکاه مذکور بپزد آتش کنند چون پاره ها حلق شود قرقرطل و روغن بگهار داده لعاب کشمر سائیده اندازند چون تیار شود لعاب داده ، خرخ و جغرات و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار داده میوه در چاشنی انداخته یک جوش دهند مصالح و زعفران دهند شکر سی پا از آثار لیون پا آثار

(۲۲) پختن و گداز کردن خار ماهی

ماهی یک آثار عرق بپزد ، یوز آثار سوهانگ خم ، دو ماشه ماهی را صاف کرده و پاره ساخته از دیگ گارد سوراخها کرده بپزد و سوهانگ خم سائیده بپاییزند و ماهی را چهار گهزی در آن نگاهدارند بعد از آن از عرق برآورده از قرقرطل و روغن بگهار دهند و عرق که باقی مانده باشد آن را در دیگچه بپزد اندازند و پخت نمایند

(۲۳) پختن مهر استخوان نعلی

اول جگر بزرا در آب جوشانیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش نهد و بالا شود بعد جگر بز را از آب جدا کرده همه طریق از آب دیگر جوش دهند و شیر و بادیان و زیره سائیده بپالند و در گهزی دم دهند بعد از آن آب شوییده زیره دیگر سائیده بر جگر بز بپالند در همان طریق در آب جوش دهند و آب در کنند و مکرر در آب دیگر بپزد همان طریق جوش دهند تا که

(۲۶) پختن هو پیاز و خربوزه خام یا کدو

گوشت ، یک آثار خربوزه ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار
 الایچی ، دو ماشه قرنفل دو ماشه فلفل ، یک ثابک جعفرات ،
 حیمر پاؤ زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دامر کشنیز ،
 یک دامر نمک ، یک دامر - اول گرشنت را قیبه کرده در دیمر
 روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده اند و بالا ساخته
 آب موافق داده گذار کنند و خربوزه ها پارچه کرده نمک و عرق
 ادرك و روغن باقی در جعفرات آمیخته چهار گهزی پارچه ها تر کرده
 نگاهدارند چون در پیازه تیار شود پارچه های خربوزه را معه
 جعفرات در دو پیازه اندازند و زعفران دهند و دم کنند چون
 آب کشک شود مصالح داده از دیگدان برگردند

(۲۷) پختن هو پیاز و تر گسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه
 قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ثابک زعفران ، یک
 ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دامر کشنیز ، یک دامر نمک ، یک
 دامر بیضه مرغ ، یک عدد ساگ پالک ، پاؤ آثار اول گرشنت را
 پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب
 و نمک و کشنیز داده اند و بالا ساخته آب موافق گذار داده چون
 غریب خشک شود مصالح و زعفران ساقیده اندازند و در کاسه
 کرده ساگ پالک را در روغن و پیاز دو پیازه نموده در طبیق به
 پخته بیضه مرغ را نهاده بر آتش^۲ پخت نمایند چون پخته شود
 اندک مصالح شور به ریخته در طبیق گیرند و از بالا دو پیازه اندازند

(۲۳) پختن قلد لورانی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار زردک ، دیمر آثار
 جعفرات ، دیمر آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قردنفل ،
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، دیمر پاؤ ادرک ، یک دامر فلفل ،
 یک نانک کشمیز ، یک دامر نمک ، دو دامر برنج برای پلیر ، دو
 دامر شیر ، یک دامر - اول سه پاؤ گوشت را بادامی نموده در روغن
 بریان کنند و پیاز بگهار داده کشمیز انداخته ته و بالا کرده موافق
 گداز داده یک پاؤ گوشت دیمر پخت کرده بسایند و زردک را
 درست نگاه داشته جوش کنند در قهچه مذکور مصالح داده یکدامر
 میده داخل کرده قدری چربی برآمخته بر زردک طلا کنند و در روغن بریان
 کنند و دو پیازه انداخته دم کنند و مصالح سائیده اندازند چربی
 در لنگری کنند جعفرات را پلیر برنج و شیر داده در روغن
 و قردنفل بگهار دهند و بر دو پیازه اندازند و بالا زعفران سوده
 اندازند بهمین طریق نورانی و چقدر و بد جهان

(۲۴) پختن هو بهارز نقلی

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه
 قردنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک نانک زعفران ،
 یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دامر کشمیز ، یک دامر نمک ،
 دو دامر در روغن پیاز بریان نموده گوشت پارچه بادامی نموده
 بگهار دهند یک قهچه آب و نمک و کشمیز داده ته و بالا کرده
 آب موافق گداز شدن داده و ادرک اندازند بعد از آن چوب گداز
 شود و آب خشک گردد پارچه های پیاز اندازند بعد از آن یک
 جوش مصالح داده برگردند

نگاهدارند یاژ بشوینند و در روغن بریان کرده در دو پیاز^۱ گوشت اندازند چون در گوشت گداز شود مصالح دهند از دیگدان بر گیرند

(۳۰) پختن دو پیاز^۲ باد نجان

باد نجان، نیم آثار گوشت، نیم آثار روغن زرد، نیم پاژ آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، قرطل دو ماشه الایی، دو ماشه لطل، گرد یک ثادک، پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام نمک، دو دام شیر، دو دام کشنیز یک، دام، ارن گرشه را نمک و آب و کشنیز و پیاز داده پختن کرده از پاره^۳ گشاده از قرطل بگهار داده باد نجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک سائیده از پیاز و شیر در روغن بگهار کرده آب پختن اندازند باد نجان را گداز کنند چون تیار شود مصالح و زعفران سائیده اندازند و از دیگدان بر گیرند

(۳۱) پختن دو پیاز^۴ باد نجان نوع دیگر

باد نجان، یک آثار گرشه، یک آثار نیم روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قرطل، دو ماشه الایی، دو ماشه لطل، یک ثادک زعفران، یک ماشه حضرات، پاژ آثار بودج، دو دام پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام کشنیز، یک دام، اول باد نجان را خالی کرده نمک زنند و گوشت نیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب دانه دو پیاز^۵ کنند نیمه را قدری در روغن مصالح سائیده و بگهار داده در باد نجان بر کنند در قرطل روغن بگهار نمایند بطرز دو پیاز^۶ ته و بالا کرده قدری آب انداخته گداز کنند چون خشک شود پلیس در نیمه داده آتش کنند چون تیار شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی

(۲۸) پختن دو پیاز کوفته لعابدار

گوشت، یک آثار و یک پاژ روغن زرد، نیم آثار دار چینی، سه ماشه قریفل، سه ماشه الایچی، سه ماشه فلفل، یک دام زعفران، دو ماشه پیاز، نیم آثار ادرک، چهار دام کشنیز، دو دام دنگ، دو نیم دام. اول یک آثار گوشت را پرچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و نم و بالا کرده دنگ و کشنیز انداخته موافق گداز آب داده گداز کنند و پاژ آثار گوشت را قیحه کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و دنگ و کشنیز انداخته دو پیازه نموده بر قیحه گوشت خام را و نیم دام چربو بز آمیخته بر سنگ پیاز و ادرک مالیده و یک دام میبه آمیخته گوی بستن در روغن بریان کرده در دو پیاز اندازند چون گوی های کوفته در شوربه گداز شود و لعاب اندک مانده مصالح داده از دیگران برگیرند و زعفران در آب حل کرده اندازند اگر شوربه زیاده کنند قلیه شود

(۲۹) پختن دو پیاز گریله

گوشت، یک آثار گریله، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاژ دار چینی، دو ماشه قریفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک دنگ پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام دنگ، سه دام زرد چوب، یک دام جغرات پاژ آثار. اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب و دنگ و کشنیز و ادرک داده نم و بالا کرده آب انداخته گدار نمایند و گریله را صاف نموده دنگ و زرد چوب مالیده در آفتاب گذارند بعد ازان از دست مالیده قلغی آنرا دور سازند و از آب شسته جغرات مالیده چهار گهری

(۲۲) پختن دو پیازه خربوزه خام نوع دیگر

خربوزه، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار چینی، پاؤ آثار نیمون، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه زعفران، یک ماشه خربوزه را صاف نموده پارچه کرده در روغن بریان کرده از قردفل و روغن بگهار دهند و شهر انداخته یک جوش دهند اگر لعاب دار کنند مصالح اندازند اگر خراهند بر لعاب کنند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند و چاشنی اول بعد از خشک شدن شهر داخل کرده بعد از آن مصالح دهند و قند که خشک شود برگیرند

(۲۳) پختن قلب شکری

شکر قند، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ژانگ ادرک، یک دام اجوائین، یک دام جهرات، نیم پاؤ زرد چوب، نیم دام نمک، یک نیم دام. اول شکر قند را صاف نموده و پارچه ها کرده از گارد سوراخها کرده نمک و ادرک و داذغواه یعنی اجوائین سرده و جهرات در هم کرده مالیده دو گهژی در آفتاب نگاهدارند و با زرد چوب در روغن بریان کرده از قردفل بگهار دهند و سه و بالا نموده آب موالح گداز داده بپزند چون پخته شود بر انگاره هادم دهند مصالح سرده اندازند و در پختن بگردانند

(۲۴) پختن ساگ چولائی

ساگ چولائی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قردفل، یک ماشه الایچی، یک ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام، بیضه مرغ، پنجم عدد کشمیر، نیم دام نمک، یک نیم

دار کنند بعد از گذاز شدن باد جهان چاشنی اندازند و قلم چاشنی خشک شود مصالح و زعفران و پیس برنج انداخته از دیگدان برگیرند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

(۲۱) پختن دوپیاره باد جهان راجپوتی .

باد جهان، یک آثار روغن، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرطل، دو ماشه قطل، یک نانک الیچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادک، یک دام نهک یکدام شکر چینی، پاؤ آثار باد جهان را چهار پارچه کرده نمک مالیده نگاهدارند پیازه را در روغن بریان کرده نصف مصالح سنگیده و قهقه ادک کرده در باد جهان بر کنند و بالای او رشته پیچیده از قرطل و روغن بقرار داده اندک آب دهند چون تیار شود چاشنی اندازند و قلم چاشنی خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و از دیگدان برگیرند

(۲۲) پختن دوپیاره زمین قند

زمین قند، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار آخول، نیم دام هلیله، نیم دام تهرندی، چهار دام دار چینی، دو ماشه قرطل، دو ماشه الیچی، دو ماشه قطل، نیم دام زرد چوب، نیم دام پیاز، نیم پاؤ ادک، یک دام اول زرد چوب را در روغن بریان کرده بعد از آن نمک و آدوسه و هلیله پارچه ها کرده تهرندی پآب مالیده اندازند چون پخته شود و آب اندک ماند بر انگار در دهند و مصالح اندازند بر خاکستر دو گهری نگاهدارند و دهن دیگچه و آ کنند تا که سرد شود

دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز چاشنی داده پس از خشک شدن مصالح دهند بهرته کدو نوری ده همین طریق سازند

(۲) پختن بهرته نوع دیگر

باد جهان، یک، آثار روغن زرد پاژ آثار جغرات، شیر آثار کشمش، دیم پاژ دار چینی، دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک، ثاکنک، ادرك، یک دام پیاز، پاژ آثار نمک، دو دام اول باد جهان را برپای نموده صاف کرده لت کنند و نمک آمیخته نگاهدارند در روغن پیاز برپای نموده و باد جهان را بگهر دهند و کشمش شریفه اندازند باز پیاز مسطور انداخته تنه و بالا کرده بعد از آن جغرات اندازند چون چهار شود مصالح انداخته از دیگدانی برگهرند و دهنگار دهند

(۳) پختن بهرته شیرازی

باد جهان، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار بیضه مرغ، ده جغرات پاژ آثار کشمش، در نیم دام شیر، دو دام دار چینی، دو دام قرنفل، دو دام الایچی، سه ماشه فلفل، یک ثاکنک زعفران، یک ماشه پیاز، پاژ آثار ادرك، یک دام نمک نیم دام باد جهان را در آب جوش کرده کوفته نمک داده نگاهدارند و پیاز در روغن جریان کرده برگرد بادام صاف پیاز را از روغن جدا کرده باد جهان را در روغن و پیاز بگهر دهند و عرق ادرك اندازند بعد از آن جغرات در پارچه گزافیده کشمش جمله اندازند چون پخته شود بیضه ها را در آب جوش نموده قیمة کرده و در باد جهان بپاشند زعفران و مصالح آمیخته برگهرند اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات و کشمش چاشنی اندازند^۱

۱ - شیر و پیاز جریان مذکور را دهنگار دهند ۲ - و شیر درته

دار سیر^۱ یک دار - اول ساگ را در آب جوش داده نگاهدارد و حلقه پیاژ تراشیده در روغن بریان کنند از روغن جدا کرده در ساگ پیامیزند و نمک دهند و سیر در همان روغن بریان کرده ساگ مذکور را بگهار دهند و بیضه بالا آید اندازند و هر بیضه کشنیز ریزند چون پخته شود و مصالح اندازند و از دیگدان برگیرد

(۳۷) پختن کلی کهنال^۱

کلی کهنال^۱ یک آثار روغن زرد^۱ پاژ آثار دار چینی^۱ دو ماشه قرطل^۱ دو ماشه الیچی^۱ دو ماشه فلفل^۱ یک نانک جغرات^۱ نیم پاژ پیاژ نیم آثار ادرك^۱ یک دار زعفران^۱ یک ماشه نمک^۱ یک دار اول غنچه را در آب جوش داده بر آورده نمک و خبورت و مرق ادرك مالیده در گهزی دم دهند باز پیاژ در روغن بریان نموده بگهار دهند اندک نمک و بالا نموده آب موافق گداز داده گداز کنند چون خشک شود مصالح و زعفران سرده اندازند و برگیرد

قسم چهارم در انواع پختن بهرته ها

(۱) پختن بهرته گجراتی

باد حجان^۱ یک آثار روغن زرد^۱ پاژ آثار دار چینی^۱ یک ماشه قرطل^۱ یک ماشه الیچی^۱ یک ماشه جغرات^۱ نیم آثار پیاژ^۱ نیم آثار ادرك^۱ یک دار فلفل یک نانک^۱ نمک^۱ دو دار باد حجان را جوش داده لت کنند پیاژ در روغن بریان کرده باد حجان را در روغن بگهار دهند چون آب خشک شود پیاژ مذکور و جغرات اندازند چون تیار شود مصالح اندازند و دهنگار

(۶) پختن بهرقت گوشت دوم تیگر

گوشت، یک آثار روغن زرد، پا؛ آثار دار چینی، دو ماشه الایچی،
 دو ماشه قردفل، دو ماشه قلفل، یک شکر جغرات، پز آثار پیر،
 پا؛ آثار ادرك، یک دانه کشمیز، نیم دانه نمک، دو دانه اسدک پیاز
 در روغن بریان کرده گوشت را بگهار دهند آب و نمک و کشمیر انداخته
 سه و بالا کرده موافق گذار آب دانه گذار کنند چون آب خشک شود
 کوفته تیار کرده از سنگ حائیده در قیصه ادرك بیامیزند در روغن
 باقی پیاز بریان کنند از روغن جدا کرده گوشت در روغن بگهار دهند
 بعد از آن پهار مذكور را در جغرات آمیخته در گوشت اندازند و قتم
 که تیار شود مصالح دانه برگردند و بگهار دهند اگر چاشنی اندازند
 بعد از انداختن جغرات چاشنی دهند چون چاشنی خشک شود مصالح
 دانه دهندار دهند شکر چینی پا؛ آذر لیموی پز آثار

قسم پنجم پختن انواع زرد بریان ها

(۱) پختن زرد بریان پیور

بودن، یک آثار پیر، پز آثار روغن زرد، یک نیم پا؛ دار چینی،
 دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه قنفل گرد یک ماشه
 زعفران، یک ماشه جغرات، نیم پا؛ ادرك، یک دانه میدا، دو دانه
 دال بودند نیم پا؛ نمک، دو دانه - اول پیر را پرچته نموده از میدا
 طلا کرده در روغن بریان کرده بعد از آن الایچی زعفران و جغرات
 حائیده بر پرچته ها بمالند در دیگچه چند کباب نیمه و بالای آن پرچته
 ها پیر را بسته حلقه ادرك و اسدک روغن دانه چینی و قردفل
 برو دهند و برنج را نیم جوش نموده بوقت پیر اندازند اگر برنج

(۴) پختن بهرت^۱ گوشت

گوشت^۲، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه ادرك، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار طفل، یک تانگی جغرات، پاؤ آثار کشنیز، پاؤ آثار نمک، دو دام شکر چینی، پاؤ آثار سیمون، پاؤ آثار - اول گوشت را پارچه نموده از پشت کارد قیمه کرده و کوفته داریک کرده عرق ادرك و نمک داده چهار گهژی در دهند بعد از آن جغرات آمیخته در روغن و پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده کشنیز انداخته سه و بالا ساخته برای گداز قدری آب دهند چون گداز شود از چوبه لت کنند که در هم شود بعد از آن قیبه پیاز بریان نموده مصالح میامیزد و از دیگدان بر گرفته دهنگار دهند اگر پختنی قیاز کرده باشد میامیزد چون چاشنی جذب نهایت مصالح داده دهنگار دهند

(۵) پختن بهرت^۱ گوشت ماهی

گوشت ماهی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه طفل، یک تانگی ادرك، یک دام پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دام نمک، دو دام اول ماهی را صاف کرده و پارچه کرده از پشت کارد باریک کوفته نموده عرق ادرك و نمک داده چهار گهژی در دهند کشنیز آمیخته بعد از آن در بزرگ کیله ده پتج^۳ سه و بالا پیچیده در دیگ گرم دهن کشند بعد از آن چهار گهژی بر آورده کوفته نگاهدارند پیاز را بریان کرده و گوشت مذکور را بگهار دهند سه و بالا ساخته مصالح دهند و از دیگدان برگیرند و بگاز^۴ بزدند -

چهار آثار پیاز، پاژ آثار ادرك، يك دامر كشنيز، يك دامر دمك، سعادام
 زیرك سیاه، يك دمزی اول گوشت را پارچه کرده دمك و عرق ادرك و
 كشنیز مالیده دو گهژی نگاهدارد بعد از آن الایچی و زعفران ساقیده با
 جهرات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت را كه بسته قردفل و دار چینی
 اندازند و نیم روغن برتبه اندازند و بالای گوشت برنج را از
 آب و نمك شوییده اندازند و نیم آثار آب انداخته روغن از
 بالا دهند و دهن دیگچه از آرد بند کنند آتش در میزم کنند
 بالای سرپوش آتش دهند و قتم كه روغن بر آواز پخت بماند
 میزم دور کنند و سه گهژی دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۴) پختن زیر بریان ماهی

ماهی، دو آثار برنج، يك آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی،
 چهار ماشه الایچی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه پیاز، پاژ آثار
 ادرك، دو دامر كشنیز، يك دامر جهرات، نیم آثار تیل گنجد،
 دو دامر بادیان، يك دامر زیرك سیاه، يك دامر زرد چروپ، نیم
 پاژ دمك، چهار دامر زعفران، يك ماشه اول ماهی را صاف کرده
 از آب بشویند و دو گهژی در نصف جهرات نگاهداشته باز بشویند
 و من بعد از بادیان و زیره بشویند پس از آن بآرد خود بشویند
 پاژ از تیل مالیده يك گهژی نگاهداشته باز شسته باز نصف جهرات
 مالیده دو گهژی ترقف کنند بآرد خود شسته و صاف کرده دمك
 و عرق ادرك و پیاز همه بماند بعد از این دو گهژی ترقف کرده
 جهرات و الایچی ساقیده و يك ماشه زعفران سوده مالند و بر
 سه دیگچه کهپاج داده پارچه های دهند و قردفل و دار چینی درست
 اندازند و روغن دهند بمك کرشه ادرك برنج زعفرانی کرده

در جوش سخت صندل باشد دو چمچه آب دهند قدری برنج زعفرانی
 نبوده سه یک گوشت برنج یک یک گوشت نخود سبز در دیگچه دهند
 و از بالای روغن گرم اندازند و بالای برنج بکشد آرد نگاهداشته دهند
 دیگچه از آرد سه نبوده هورای آتش دهند بر سرپوش هر چهار
 طرف آتش داده بپند کنند بعد از دو سه گهزی چون خوشبوی گداز
 آید از هیگدان برگیرند

(۲) پختن زیر بریان نور محلی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پز برنج ' یک آثار دار
 چینی ' دو ماشه قریفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه
 ادرك ' یک دار جهرات ' پاز آثار نمک ' سه دار کشنیز ' یک دار
 زیره سیاه ' یک دمژن لویه جودت نیم ' پز ' اول گوشت را پاره
 کرده نمک در مرق ادرك مالیده دو گهزی نگاهدارند بعد جهرات
 مالیده یک گهزی تحمل کنند در پنجم دار روغن پاز بریان کرده سه
 جهرات بگهار دهند آب کشیز انداخته گذارند چون آب خشک شود
 بالاتر سه گوشت دار چینی قریفل و الایچی و زیره بریزند و برنج
 نیم جوش نموده بر ته گوشت دهند و قدری برنج از روغن در
 زعفران زرد کرده یک گهزی دهند نموده جودت پنیر بهک گوشت
 دهند از بالای روغن گرم دهند و بالای برنج آرد دهند و از آرد سرپوش
 بپند نهانند پز گهزی هوری آتش دهند و دور کنند دو گهزی دم دهند
 اگر برنج زعفرانی بکنند بریان کنند

(۳) پختن زیر بریان رومی

گوشت ' یک آثار برنج یک ' آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی
 دو ماشه قریفل ' دو ماشه ' الایچی ' دو ماشه زعفران ' دو ماشه جهرات

قرنفل، دو ماشه پیاز، نیم آثار ادرک، نیم پاؤ قنقل، سه لادک
 کشنیز، نیم پاؤ جعفرات، پاؤ آثار تیل کسجد، چهار دام زیره،
 دو دام بادیان، چهار دام آرد نخود، دو آثار دمک، چهار دام.
 اول ماهی را پارچه کرده شسته بعد ارای تیل مالیده نگاهدارند
 و از آرد نخود بشویند تا در جعفرات دو گهری نگاهداشته بدهند
 از آب بادیان و زیره شسته و نیم مصاص مالیده در پارچه مالیده
 در روغن سرخ بریان کرده نگاهدارند و گرشه را پیر و ادرک
 و کشنیز داده یخنی نموده آب جوش از پارچه گراورده از قرنفل
 و روغن بگهار داده یخنی دور کنند و در دیگچه از کپهچ سه دسته
 بالا آن پارچه سه ماهی را سه بسته بالای آن مصاص درست
 و ادرک تراشیده داده برنج را نیمه جوش نموده آب او دور
 کنند و در آب جوش پرورده سه به سه گوشت داده در کنند
 و از بالای روغن ریزند و اگر آب جوش بدهند پنج دام دال
 نخود در آب جوش کرده کف دال گرفته شوربه آن را مصاص
 یخنی انداخته دمک داده چون آبجوش بگهار داده برنج را
 درین شوربه برآورده پولاز ازیں در کنند روغن
 بالای دهند اگر چاشنی دار خواهند شکر چینی، پاؤ آثار
 لیمون، پاؤ آثار بادام، پنج دام کشمش، پنج دام چاشنی تیر
 کرده پارچه سه ماهی بریان را بر نصف چاشنی بر آتش دهند
 چون خشک شود نصف با شوربه برنج پرورده کرده در کنند
 پاؤ گهری در داده از بالا روغن باقی دهند چون پولاز در لنگری
 کنند بالا پارچه ماهی چاشنی دار دهند و میوه را در روغن بریان

بهند و بالای برنج یک ته آرد داشته همین دیگچه بآرد بند کرده
بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه آتش دو میزم دهند
چون روغن باواز آید میزم دور کنند به همین قسم دو گمژی
در دهند و برگیرند

(۵) پختن ریر دریان در محلی نوع دیگر

ماهی رومو، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم
آثار دار چینی، دو ماشه قرقر، دو ماشه الایچی، دو ماشه
جشرات، پاژ آثار پیاز، نیم پاژ ادک، یک دام زعفران،
یک ماشه نمک، دو دام تیل کمد، دو دام سونف، یک دام
زیره سیاه، یک دام آرد خرد، نیم پاژ. اول ماهی را پارچه
کرده از آب شسته بعد ازین دو گمژی در تیل کرده بشویند باز
در گمژی در نصف جشرات نگاهدارند و باز بشویند بعد ازین
نمک و عرق ادک و پیاز مالیده در روغن بریان کنند بعد ازان
جشرات و الایچی و زعفران مالیده بر پارچه مالیده در ته کپاچها
داده بالای آن پارچه ها کنند و مصلح درست انداخته و برنج نیم
جوش داده ته به ته اندارند و روغن دهند بریک گوشه اندک
برنج زعفرانی کرده بهند بالای برنج یک ته آرد داشته همین
دیگچه بآرد بند کرده بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه
آتش در میزم دهند چون روغن باواز آید میزم دور کنند
همین قسم دو گمژی در دهند و برگیرند.

قسم ششم انواع پولواها

(۱) پختن ماهی پولاز

ماهی، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک آثار گوشت
برای آب جوش، یک آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه

۱ - قلم ۲ - بعد از پاهای و زیره بشویند پس ازان بآرد خرد

بشویند

(۴) پختن نارنگی پولا:

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ کرله ها چهار عدد دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، پاؤ آثار کشمش ، یک دانه زیره سیاه ، یک دمرای جغرات ، نیم پاؤ لیمون ، نیم آثار نمک ، یک دانه اول گوشت کوبیده ها صاف نموده نمک . دهند بعد ازین از جوی کارد سوراخها کنند و در جغرات اندازند پس از دو گهزی از آب شسته در آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعد در آب دیگر ترشی لیمون انداخته جوش دهند بار از آب دور کنند آب دیگر انداخته و دو دانه شیره شکر و یک لیمون انداخته خوب جوش دهند بعد ازین از پاؤ آثار شیره شکر انگشت بیستم کرده پوست کرله را گداز کرده نگاهدارند و گریخت را نمک و ادرك و روغن و کشمش داده پختنی کنند شوریده آن را از پارچه گزانه شده از قردفل بگهار داده در شوریده نیم آثار شیره شکر کوبیده مککور و شیره لیمون باقی داده جوش دهند و برنج را نیم جوش کرده در شوریده گداز پختنی کنند و زیره در دیگچه انداخته سه گریخت بسته مصالح داده یک چمچه شیره انداخته بر آتش دهند که شیره در گریخت خشک شود و برنج پرورده را بر سه انداخته پاؤ گهزی آتش داده هم کنند و از بالا روغن دهند چون پولا در لنگری کفنه گریخت کوتاه مککور را بالا پولا گذارند

(۵) پختن پولا قبولی مهابت خانی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دانه نموده بونک ، نیم پاؤ کشمش ، یک دانه قندل گرد ، یک قندک کشمش ، نیم پاؤ زیره ، یک دمرای

نموده بالا را جدا دهند اگر لعابدار خواهند پارچه های ماهی را مصالح داده روغن بریان کرده در دیگچه روغن انداخته بگهار از روغن قردفل جدا کرده از سیر و پیاز ماهی را بگهار دهند لعاب کشنیز ' پنج دام با پنج دام بادام سائیده با لعاب انداخته چون لعاب خشک شود و اندک باقی ماده و روغن نمودار شود یک آثار گوشت را پیوسته در کرده لنگری کنند پارچه های ماهی لعابدار بالا نهند

(۲) پختن پیولا مرغ

گوشت مرغ ، یک آثار روغن زرد ، سه پاژ دار چینی ، سه ماشه برنج ، یک آثار الایچی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه فلفل ، یک زردک ، یک ماشه جعفرات ، پاژ آثار پیاز ، پاژ آثار ادوک ، یک دام ادوک ، سه دام کشنیز ، نیم پاژ کشمش ، اول گوشت را قهقهه نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند و آب و زردک و کشنیز داده دو چهاره پر مصالح نموده دهنگار داده و قهقهه و ادوک و کشمش در شکر مرغ پر نموده مرغ را از رشته بستم جعفرات و از زعفران مالیده در آب و روغن بریان کنند تا که گداز شود چون روغن بپایند نگاهدارند برنج را در آب جوش نموده پارچه قردفل و دار چینی در برنج آمیخته در دیگچه انداخته پیولاژ کنند و از بالا روغن اندازند چون پیولاژ در انگری کند مرغ معده روغن بطرز پیولاژ گدازند

(۳) پختن لنگری پیولاژ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار و نیم پاژ دار چینی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک زردک ، ادوک ، یک دام پیاز ، پاژ آثار کشنیز ، یک دام بیضه مرغ ، پنج عدد پالک پاژ آثار زردک ، پاژ آثار نموده

جدا نموده و شوریبه آن را از پارچه گشاده از قندیل بگهار دهند و در شوریبه شکر انداخته یک جوش دهند - و در شوریبه بعد ازعفران انداخته نگاهدارند و یعنی را در دیگچه سه بسته مصالحه داده و دو چمچه شوریبه در یعنی داده بر آتش دهند که شوریبه خشک شود برنج را در آب نیم جوش داده در شوریبه گذار کرده در سه یعنی انداخته باز گهزی آتش داده دم کنند در روغن بریان کرده دهند معه میوه در روغن بریان نموده چون پیلاز در انگری کنند بالای آن میوه اندازند و درین پیلاز زهره بدهند

(۸) یعنی قورمه پیلاز

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه دار چیغی ' دو ماشه قندیل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه جهرات ' پیاز آثار ادرک ' دو دانه زهره سیاه ' سه دانه نمک ' یک دمیژ اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک دهند بعد از یک گهزی جهرات مسیحه بعد از یک گهزی اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت مع جهرات بگهار داده آب و کشمیز داده سه و بالا کرده چون سرخ شود آب موافق گذار داده چون گذار شود و آب خشک شود بعد نصف پیاز ملقه یاریک کرده در روغن بریان نمایند که هر یک سرخ شود بعد از آن در گوشت اندازند چون پیاز دردمر شود اندک مصالحه مسیحه اندازند و اندک مصالحه ناکوفته اندازند زعفران صوده آب کرده اندازند و پارچه پیاز لت کرده در روغن سرخ نموده بالای سه بریزند و برنج را نیم جوش نموده در سه گوشت انداخته باز گهزی آتش داده دم کنند و از بالای روغن باقی دهند و از دیگدان برگیرند اگر له بدار کنند بطور دو نیازت کنند چون پیاز را حقه کرده در روغن

نمک، سه دام - اول گوشت را نمک و روغن و پیاز و ادرك و کشنیز داده یعنی کرده شورچه از پارچه گذرانیده از قرنفل و روغن زرد بگهار داده زیره در دیگچه ریخته یعنی راته بسته مصالح داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شورده یعنی گداز کرده برته یعنی انداخته و نموده بونث نهاده پاز گهژی آتش داده دم دهند و از بالای روغن اندارند چون پولاز لگری کنند کشمش و روغن بریان نموده بالای پولاز بریزند

(۶) پختن نموده پولاز

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ داده نموده بونث، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه^{*} الایچی^{*} طید، دو ماشه قرنفل، دو ماشه ادرك، یک- دام فلفل، یک کنگ- نمک، دو دام - اول بونث را نمک داده قیمة ادرك و پیاز آمیخته در دیگچه ته دهند دار چینی و قرنفل و غیره مصالحه انداخته برنج نیم جوش نموده برته انداخته پاز گهژی آتش داده دم کنند و از بالای روغن گرم اندازند و از دیگدانی برگردند

(۷) پختن مزعفر پولاز

یک مرم را شکر پاره پاره کرده لژ کشمش و بادام پر کرده در ته داده پزید گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار شکر چینی، نیم آثار پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام بادام، نیم پاؤ نمک، یک دام دار چینی، یک ماشه قرنفل و الایچی، دو ماشه زعفران، پنج ماشه اول گوشت را پیاز و ادرك و کشنیز داده یعنی کنند پارچه گوشت

سیاه، یک دمی نیمک، نیم دلم - اول گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و ادرك و نمك داده یخنی کرده پارچه گوشت را معه شوربه از قردنفل و روغن بگهار داده بعد ازان از پارچه گذرانده و دو چمچه شوربه و جغرات در پارچه های گوشت آمیخته و مصاحه درست داده آتش کنند تاكه شوربه خشك شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده برده یخنی گذاشته باز گمی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و از دیگدان برگیرند

(۱۱) پختن یخنی قی بالا

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک شاذک، ادرك، یک دلم کشنیز، یک دلم نیمک، سه دلم زیره سیاه، یک دلم - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و کشنیز و نمك داده یخنی کرده از قردنفل و روغن بگهار دهند و از پارچه گذرانده باز چمچه کرده بر آتش دهند كه شوربه در یخنی لعاب گرد و از قردنفل دهستان داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه مخمور گداز کنند و در دیگچه دیگر زیره ریخته و پارچه دار چینی و غیره داده برنج گداز انداخته دم کنند و از بالا روغن داده پیلاز در انگری کنند یخنی را جدا در چینی کنند

(۱۲) پختن یخنی پیلاز شاهجهانی

گوشت حلوان، یک آثار گوشت جنس، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار معز دادم، پتیر داده جغرات، نیم آثار دار چینی، نیم دلم قردنفل، نیم دلم فلفل، یک شاذک، الایچی، نیم

بریان کنند و سرخ نموده دو پیازه اندازند اندک شوربه برآم لعاب اندازند
چون جوش کرده اندک لعاب باقی مانده مصالحه اندک سائیده دهند و بردیم
را در آب نیم جوش کرده مصالحه دوست انداخته و در نیگجه
دیگر دم کنند و از بالای روغن دهند چون پولاز در لنگری کنند
در پیازه را معده لعاب بالا کشند اگر پولاز شوربه خواهند گوشت
را پختنی نیم جوش کرده شوربه برای پولاز بر آورده بگیرند
و گوشت مصالحه داده بدستور مذکور در پیازه پختنی سازند

(۹) پختنی قرص پولاز نوع دیگر

گوشت، یک آثار بردیم، یک آثار روغن زرد، نیم آثار زعفران،
یک ماشه دار چینی، دو ماشه لاهی، دو ماشه قردنل، دو ماشه
جغرات، پاز آثار چهار پاز آثار ادرك، دو دار کشنیز، یک دار
فلفل، یک نانک نمک، سه دار زیره سیاه، یک دمزی، اول در
روغن بریان نموده جدا کنند و در روغن پارچه ماه گوشت بگهار
دهند آب و کشنیز و نمک داده گذار کنند بعد از آن پیاز مذکور
را در جغرات آمیخته بالای نه گوشت اندازند چون یک جوش
شوره زعفران و مصالحه سائیده برته انداخته بردیم را نیم جوش
کرده برته انداخته پاز گهزی آندی داده دم کنند و از بالای روغن
دهند و از نیگجهای برگیرند

دوم دیگر بدستور معطور دو پیازه کنند چون چهار شود در
روغن بیامیزند بر لنگری پولاز دهند و دو پیازه در روغن سرخ
نموده بالای این دو پیازه ریخته بر لنگری پولاز گذارند

(۱۰) پختنی پختنی پولاز ساده

گوشت، یک آثار بردیم، یک آثار روغن زرد، نیم آثار قردنل،
دو ماشه لاهی، دو ماشه دار چینی، دو ماشه جغرات، نیم پز فلفل،
یک نانک، پیاز، پاز آثار ادرك، کشنیز، یک دار زیره

و نیم روغن اندازند و دم کنند بعد ازان روغن باقی داده از دیگران برگیرند و اگر نیم آثار گوشت را در شوربه پختی نیم پخت اندک آمیخته جوش دهد و پولاژ بپزد بهتر تیار شود

(۱۲) پختن رشته پولاژ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار میوه ، یک نیم آثار دار چینی ، دو ماشه فربطل ، دو ماشه الاکچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک ادک ، یک دار کشنیز ، یک دار شکر چینی ، سه پاژ لیمون ، سه پاژ حب ، یک دار زیره سیاه ، یک دمزی . اول گوشت را بدستور پختی کنند بعد ازان شوربه جدا کرده از پاره جدا شده گوشت از فربطل در روغن بگهار داده گوشت را از شوربه جدا نموده در دیگه سه بسته سه بسته داده زیره انداخته برنج را نیم جوش نموده چاشنی چهار ساخته نیم آثار چاشنی در شوربه پرورده بسته گوشت انداخته پاژ گدازی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و میوه را خمیر کرده از کبر مانده ؟ ساخته رشته بطرز آتش و سره ؟ کرده باریک تراشیده در گریما اندک صفت نموده در روغن بریان کرده در پاژ آثار شیر انداخته چون شهر جعب شود و قتیقه پولاژ در لنگری کشند بالا رشته سه شیر دهند

(۱۵) پختن زرد پولاژ

برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاژ شکر چینی ، نیم آثار زعفران ، پنج ماشه کشمش ، نیم پاژ بادام ، نیم پاژ پسته ، نیم پاژ . اول شکر را شهر نموده زعفران سائیده اندک روغن آمیخته نگاهدارند و برنج نیم جوش داده از زعفران رنگ نموده

دام پیاز، نیمه آثار ادویه، نیمه پاؤ. اول در آثار گوشت جنس را
 پیاز و ادویه و نمک در روغن نیمه پاؤ و کشنیز نیمه وزن لعاب
 گرفته یخی کنند و قتیقه نیمه پخت شود گوشت حلوان اندازند
 جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندک روغن
 از قردفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند اندک ته
 و بالا دهند بعد از آن لعاب کشنیز باقی را در آن اندازند و باز
 جغرات و بادام را سوده اندازند و گداز کنند چون لعاب اندک
 بماند و گوشت گداز شود نیمه مصالحه ساخته اندازند و نگاهدارند
 و شوربه از لاله‌ی و سیر بگهار داده از پارچه گشاده برنج را
 در آب جوش کرده در شوربه پرورده پارچه عام یخی در دیگچه
 دیگر ته بسته پارچه عام مصالح و فلفل را درست کرده با گرفته
 زهر ته ته ریخته برنج مذکور را بر ته داده پاؤ گوی آتش
 داده دم کنند از بالای روغن باقی اندازند و از دیگدان برگردند
 چون پرلاؤ در لنگری کند یخی حلوان معده لعاب بالا نهند

(۱۳) پختن قبولی خاصه

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن، پاؤ آثار دارچینی
 دو ماشه قردفل، دو ماشه لاله‌ی، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادویه،
 یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام جغرات، پاؤ آثار زیره
 سیاه، یک دمزی فلفل، یک تانک اول گوشت را پارچه نموده یخی
 کرده از شوربه جدا کرده شوربه را از قردفل و روغن بگهار داده
 پارچه یخی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج شسته بر ته
 گوشت داده از بالا شوربه داده آتش کمند چون نیمه پخت شود
 اندک آب بماند جغرات را پارچه گشاده و عرق ادویه و لیمو

ماشه قلقل^۱، یک، نانک پیر^۲، پاؤ آثار ادرک^۳، یک، دام کشنیز^۴،
 یک، دام نمک^۵، سه دام زیره سیاه^۶، یک دمی^۷، اول گوشت را
 بد ستور یخنی کرده معده گوشت از قرتفل در روغن بگهار داده
 از پارچه گذرانده اکر ساخته کشتی ترا شیده در گرما
 سخت نموده بعد از آن در روغن بریان نموده هرگاه که بریان شود
 از روغن بر آورده خوارق آب دهند در دیگچه زیره انداخته گوشت
 را به بسته نصف کشتی برآید گوشت انداخته معده دهد و برنج
 را در آب نیم جوش دهند چون اندک جوش خورد کشتی باقی
 را در برنج انداخته یک جوش دیگر دهند باز از آب جوش بر
 آورده برآید گوشت کشتی را انداخته از بالا شوربت تلک آب
 کنند که بالا برنج برسد چون شوربت خشک شود از بالا روغن
 دهند نموده بودت یک گوشه درنج نهاده در کنند

(۱۹) پختن کشتی پولاز نوعد یگر

گوشت^۱، یک، آثار برنج^۲، یک، آثار روغن زرد^۳، نیم پاؤ دار
 چینی^۴، دو ماشه قرتفل^۵، دو ماشه لایچی^۶، دو ماشه پیر^۷، های آثار
 ادرک^۸، یک، دام کشنیز^۹، یک دام نمک^{۱۰}، یک، دام زیره سیاه^{۱۱}، یک، دمی^{۱۲}،
 اول گوشت را پیرال و نمک و ادرک و روغن داده یخنی نموده
 پارچه گوشت جدا کرده شوربت از پارچه گذرانده گوشت و شوربت
 را از قرتفل در روغن بگهار داده معده را همیر کرده از
 گز ساخته کشتی تراشیده در گرما سخت نموده در روغن بریان
 کرده از روغن بر آورده از آب خوارق داده در دیگچه زیره انداخته
 گوشت را به بسته نصف کشتی بالای گوشت گوشه نهاده معده

در شیره دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاد در اسگری کنند کشمش و بادام و غیره میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاد بریزند

(۱۶) پختن روغن پولاد تصرفی یعنی شکر پولاد

برنج ، یک- آثار روغن زرد ، یک- نیم پاژ قردفل ، سه ماشه شکر چینی ، یک آثار الایچی ، سه ماشه دار چینی ، سه ماشه اول شیره شکر کرده دار چینی و غیره مالیده بیهامیزند و اندک روغن دهند بعد از آن برنج را نیم جوش نموده در شیره انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی که مانده باشد گرم کرده بریزند اندک کشمش در روغن بریان نموده چون پولاد کشد بالا ریزند

(۱۷) پختن کرمائی پولاد

گوشت ، یک آثار برنج یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاژ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، یک لادک چهار ، پاژ آثار ادک ، یک دار کشنیز ، یک دار دیک ، سه دار زیره ، نیم دار . اول گوشت را پیاز و ادک و دیک و روغن داده پختی کرده شوربه را از پارچه گذاردند همه گوشت از قردفل و روغن بگهار داده پاژ گوشت را از شوربه جدا کرده در دیگچه که بسته مصالحه بر که انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه گذاز نموده بر که گوشت انداخته پاژ گهژی آتش داده دم کنند و زیره را تمام شب در آب تر کنند بعد از آن از سنگ مالیده برنج زیره بر آورده در روغن سرخ کرده همه روغن زیره وقت دم کردن بالا اندازند

(۱۸) پختن گشتکی پولاد

گوشت ، یک- آثار برنج ، یک- آثار روغن زرد ، نیم آثار میوه ، یک نیم پاژ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو

پیاز^۱ ، پاؤ آثار ادرك^۱ ، يك دام كشنيز^۱ ، يك دام دمك^۱ ، دو دام ربيړه سپاه^۱
 يك دمړۍ اول گندم را در آب جوش خنډ ماته شكم گندم پاره
 شرد بار خشك كرده در آنها دو هاره كنند ماسه تمولي بعد ازان
 گوشت را بدستور يخنۍ كرده شورپه را از پارچه گذرانده از
 قيرطل در روغن بگهار دهند گوشت را جدا كرده در ديگچه ريره
 داده بالاي آن گوشت را سه بسته مصاصم درست داده تهرني گندم
 مخدور را در روغن دريان كرده در شورپه گذار نموده و در وقت
 گذار اندك روغن دهند پر آورده برتبه گوشت گذار گذاشته پاؤ
 گهړۍ آتش داده دم كنند و يك پاؤ روغن از بالا داخل نمايسد و
 از ديگدان برگيرند و همين طور از میده كشتكي ساخته بطور
 كشتكي پولاؤ به پزند

(۲۲) پختن كلبو پولاؤ

گندم سبز^۱ ، يك آثار گوشت^۱ ، يك انار روغن رود^۱ ، نيم آثار
 دار چيني^۱ ، دو مشه الاچي^۱ ، دو مشه قيرطل^۱ ، دو مشه قيرطل^۱ ، يك
 قاذق^۱ ، پياز^۱ ، پاؤ آثار ادرك^۱ ، يك دام دمك^۱ ، سه دام زيره سپاه^۱ ، يك
 دمړۍ اول گندم را از خاک پنځول گرم كرده نيم برين نموده
 بگهارند و گوشت يخنۍ كرده بدستور از پارچه گذرانده ماسه
 گوشت از قيرطل و روغن بگهار داده گوشت جدا كرده در ديگچه
 زيره ريخته گوشت سه بسته نيم روغن جرتبه اندازند ماسه
 دهند در شورپه گندم گذار نموده روغن باقي گذاشته چري
 گذار شود برتبه يخنۍ انداخته پاؤ گهړۍ آتش داده دم كنند بعد
 از چهار گهړۍ از ديگدان برگيرند

دهند و درج جوش نموده شوریده که درج معده کشتگی باقی
 پرورده درجه گوسشت بهد پای گدای آتش داده در کنند و از بالا
 روغن دهند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده نیم آثار
 در شوریده داده پولاز در گند چون کشتگی در روغن بریان شود
 در چاشنی اندازد چون چاشنی خشک شود نیم کشتگی درجه دهند بدستور
 منگور و نیم کشتگی را همراه درج در شوریده گذار کرده در
 کنند و در روغن دهند شکر چینی پاژ آثار نیمون پاژ آثار

(۲۰) پختن پولاز حبشی

گروشت ، یک آثار درج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار
 انار دانه ، پاژ آثار میبازی چالیه ، دو دام در چینی ، دو ماشه قرنفل
 دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک نانک پیاز ، پاژ آثار کشنیز ، یک
 دام ادوی ، یک دام نمک ، نیم دام زیره سیاه ، یک دمای اول گوشت را
 یخنی نموده شوریده از پارچه گکرانده از قرنفل در روغن بگهار دهند
 معده گوشت و بار گوشت جدا نموده زیره را در دیگچه انداخته از یخنی
 به جسته و شیر انار دانه کرده میبازی سوخته مراقب رنگ داخل
 کرده و شیر یک ایمون و شیر منگور در شوریده داخل کرده
 برته گوشت در چمچه شیر انداخته بر آتش دهند که شیر
 خشک شود و بعد از آن برته را در آب نیم جوش کرده در شوریده
 گذار نموده برته گوشت انداخته یک دمای آتش داده در کنند
 و دلا روغن دهند و میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاز
 ریزند کشمش دو نیم دام بادام دو نیم دام

(۲۱) پختن بازما پولاو

گندم ، یک آثار گوشت یک آثار ، روغن زرد ، نیم آثار دار
 چینی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک نانک

قرنفل، چهار ماشه الایچی، چهار ماشه فلفل، دو تانک پیاز، نیم
 پایز ادرک، سه دانه جعفرات، نیم پود کشتنیز، دو دانه زعفران، یک
 ماشه زیره سیاه، یک دمی نیمک، سه دانه اول گروشت را قهوه
 کرده باریک نموده در روغن بگهار نموده نیمک و کشتنیز انداخته
 دو پیازه نموده نیم آثار گروشت را نیم دانه ادرک آمیخته بسایند
 مصالحه ساقیده اندک سبیدی پیخته داده بکوفته بسته در روغن
 بریان کرده مغز پیخته ها را از دست مالیده لت کرده و قهوه
 پیاز و ادرک و مصالحه آمیخته در روغن اندازند و از بالا سرپوش
 کرده اندک آب درون یک ظرف پخته شود اندک زعفران داده
 مرخم را صاف کرده نیمک و عرق ادرک و پیاز مالیده پاؤ آثار قهوه
 دو پیازه را نیمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحه داده دهنگار نموده
 در شکر مرخم بر کرده برسیم بسته دار چینی و قرنفل و الایچی
 ساقیده در اندک جعفرات آمیخته بر مرخم طلا نموده جعفرات و
 مصالحه و روغن و آب در هر دانه لعاب نموده وقت بریان کردن
 برسیم مه داده باشند تا کیاب چهار شود برنج را در آب نیم
 جوش نموده و پارچه دار چینی و قرنفل آمیخته آب جوش را
 جدا کرده در دیگچه برنج را بطور پیلا در نموده روغن انداخته بر
 لنگری بر آورده بالای هر سه کیاب نهند

(۲۶) پختن قهوه پیلاؤ

گروشت یک آثار برنج، یک آثار روغن، نیم آثار دار
 چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه فلفل،
 یک تانک پیاز، پایز ادرک، یک دانه کشتنیز، یک دانه زیره سیاه،
 یک دمی نیمک، سه دانه اول گروشت را قهوه کرده در روغن پیاز

(۲۳) پختن سیر پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاژ سیر ،
 یک آثار دار چینی ، سه ماشه الاچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانک
 پیاز ، پاژ آثار ادرك ، یک دام کشمیر ، یک دام نمک ، سه دام زیره
 سیاه ، یک دهمی . اون گوشت را پیاز و ادرك و کشمیر و نمک و اندک
 سیر داده در روغن یخنی کنند و سیر باقی را تراشیده چهار گدای
 همراه برنج در آب تر کرده نگاه دارند و شوریده از پارچه گخرانده
 بگبار دهند . از قریفل و روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه
 انداخته از بالا گوشت را تم هسته مصاح داده برنج معه سیر
 پخته گدراهند و از بالا شوریده یخنی داده دم کنند بعد از چهار
 گدای از بالا روغن گرم اندازند و از دیگدان برگردند

(۲۴) پختن عدس پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار عدس ، پاژ آثار دار چینی ،
 در ماشه قریفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز
 پاژ آثار ادرك ، یک دام کشمیر ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ،
 یک دهمی . اون گوشت را یخنی کرده شوریده از پارچه گخرانده
 معه گوشت بگبار قریفل در روغن داده از شوریده یخنی جدا کرده
 عدس را در آب دوش نموده در روغن بریان کرده در دیگچه
 زیره ریخته یخنی را تم هسته مصاح داده یک گوشت دهم عدس
 مذکور داده برنج را نیم جوش نموده در شوریده عدس باقی
 پرورده پخته یخنی انداخته پاژ گدای آتش داده دم کنند و از بالا روغن
 داده از دیگدان برگردند

(۲۵) پختن گوکو پولاز

مرغ ، یک قطعه گوشت سه پاژ ، بیضه مرغ ، هشت عدد
 برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه نیم پاژ دار چینی ، چهار ماشه

چینی، نیمر آثار لیمون، چهار عدد قرنفل، دو دهم‌ای بادام، نیمر
 پاژ کشمش، نیمر پاژ جعفرات، پاژ آثار ادرك، دو دهم کشمش، دو
 دهم نمک، دو دهم اول گوشت را پیاز و ادرك و کشمش و نمک
 روغن داده یخنی کنند شوریده در پارچه کرده از قرنفل بگهار
 داده یخنی از شوریده جدا کرده اندک شوریده شیر شکر کرده و
 شیره سه لیمون انداخته و پارچه یخنی و دو حصه روغن زعفران
 و نصف مصالحه درست و شیره همه شیرین منگور یکجا نموده
 بر آتش نهند که جوش بخورد تا شیره در گوشت خشک شود
 اندک آب بماند یک لیمون داده برنج را در آب جوش داده در
 شوریده مصالحه و زیره داده برنج پرورده نموده در دیگچه دیگر
 انداخته پولاز در کند جعفرات و نمک اهمیت بگهار دهند و از
 بالا روغن باقی اندازند چون پولاز در دیگری کشند یخنی را همه
 لعاب شیره بر پولاز نهند و اگر لعابدار خواهند بود دار کنند
 چون شیره در گوشت خشک شود اندک بماند یک لیمون داده برنج
 نیمر جوش نموده در شوریده گوشت همه مصالحه درست گذار نموده
 بالای یخنی منگور انداخته پاژ گه‌گی در دهند بر انگاره‌ها باز از
 چهار طرف آتش انگاره‌ها جدا کنند و زیر دیگ آتش کم کنند
 که برنج از زیر همه شیرین شود از بالا نمکین بماند اگر چشنی
 دار خواهند موافق پولاز هم کنند شکر چینی یک دهم‌ای لعل

نیمر آثار

(۲۹) پختن لعابدار پولاز مع بادام و یخنی

برنج، دو آثار گوشت حلوان، دو نیمر آثار گوشت جنس،
 یک آثار روغن زرد، سه پاژ قرنفل، دو دهم‌ای دار چینی، یک دهم‌ای لعل

جریان نموده بگور دهند آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالحه و تر سازند و زعفران دهند برنج را در آب جوش کرده پاره‌چینه^۱ نیز مصالحه داده پولاز^۲ دم کنند چون پولاز در لنگری کشند دو پیازه بالای پولاز نهند و اگر دو پیازه ته بسته پولاز دم کنند بهتر شود

(۴۷) پختن متنجی پولاز

گوشت^۱ یک نیمه آثار برنج^۲ یک آزار روغن زرد^۳ یک نیمه پاژ زعفران^۴ دو ماشه دارچینی^۵ دو ماشه قردفل^۶ دو ماشه الایچی^۷ دو ماشه شکر چینی^۸ نیمه آثار معز بادام^۹ نیمه پاژ کشمش^{۱۰} نیمه پاژ پیاز^{۱۱} پاژ آثار ادویه^{۱۲} یک دانه کشنیز^{۱۳} یک دانه نمک^{۱۴} دو دانه - اول گوشت را بپزد و ادویه و کشنیز و نمک و روغن داده یخنی کرده شوریده را از پاره‌چینه گذرانده مسه گوشت از قردفل در روغن بگهار داده بعد ران یخنی جدا کرده شکر در شوریده آمیخته و سه لیتهای داده جوش دهند و یخنی و مصالحه و زعفران سائیده در شوریده بپزند برنج را عرق لیتهای داده در آب نیمه جوش نموده در شوریده یخنی اندازند اما شوریده تنگ آب بالاه برنج شود و برنج ها را دمکین کنند داخل شوریده کرده چون چهار شود در روغن دهند چون در لنگری کشند بدام و کشمش در روغن جریان کرده بر پولاز بریزند

(۴۸) پختن متنجی پولاز لعابدار

گوشت^۱ یک نیمه آثار برنج^۲ یک آثار زعفران^۳ یک ماشه روغن زرد^۴ نیمه آثار دارچینی^۵ دو ماشه الایچی^۶ دو ماشه شکر

لعاب خشک شود مصالحه و زیره بر گوشت مذکور انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست به ته داده پاژ گهزی آتش دهند و سیر مذکور پخته دیر انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۱) پختن انبلی وولاز

گوشت ' یک. آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' پاژ آثار تمر هندی ' نیم آثار شور چینی ' نیم آثار دار چینی دو مسکه قرطفل ' دو مسکه فلفل ' یک دمزی الایچی یک دمزه دمک ' یک نیم پاژ پیاز ' یک نیم پاژ زیره سیاه ' یک دمزی سیر ' پنج دانه مغرات دو نیم پاژ اول گوشت را در روغن و چهار و ادک و سیر پنج دانه یخی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرطفل در روغن بگهار داده اندک ته و بالا کنند بعد از آن مغرات آمیخته گذار کنند چون لعاب اندک بماند و گوشت گذار شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگهدارند و سیر را در شیر ماده گاز جوشانده چون پخته شود اندازند و شوربه از الایچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانند . درج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست بر ته داده پاژ گهزی آتش دهند و سیر مذکور پخته انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۲) پختن قبولی اسلام خانی

برنج ' پنج آثار مهر^۱ ' یک آثار شیر گاز ' سه آثار گوشت حلوان ' پنج آثار گوشت جنس ' دو آثار روغن زرد یک اسار و

یک دمزی ریزه سیاه، یک دمزی بسته، نیم پاژ بادام، نیم پاژ آثار
 نمک، پاژ آثار ادرک، سه دام پیماژ، پاژ آثار سیر خشک، دو دام
 نیمه‌ون، نیم پاژ جفراوت، یک آثار الایچی، یک دمزی اول گوشت
 بدستور یخنی کرده باز جدا نموده و شوربه را با جفراوت آمیخته
 از پارچه گذرانده و پلهر برنج و سیر و بادام سه دام را لعاب
 نموده در شوربه بپا می‌زند و از قردفل در روغن بگهار داده
 گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده و در دیگچه زیر
 ریخته گریشت را ته بسته مصالح داده در دام بادام را در روغن
 بریان کرده لعاب ساکیده بر ته یخنی اندازند و بر آتش دهند
 چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش نموده در
 شوربه مذکور پرورده بر ته انداخته یک سروای آتش داده دم
 کنند و از بالا در روغن بریان سه بسته بادام کرده دهند و از
 دیگدان برگرداند

(۳۰) یخنی قبولی بهوری

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار
 دار چینی، دو دمزی قردفل، در ماشه فلفل، گرد یک نمک پیماژ،
 دو آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام کشمش، نیم پاژ نمک، یک دام -
 اول گوشت را بدستور یخنی نیم آثار پیماژ و ادرک و کشنیز و روغن و
 نمک داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار
 داده و پیماژ باقی را در سه روغن بریان کرده از روغن جدا کرده نیم
 پیماژ بریان و نیم روغن و پارچه یخنی باهر بر آتش دهند و ته و
 بالا نموده بادام را در روغن بریان نموده لعاب ساکیده اندازند چون

چهار چمچه شوربه در یغنی داده سر آتش نهند چون شوربه خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه باقی پرورده برشته انداخته یک هوائی آش داده در کسب و از بالا روغن دهنده چون پولاز در لنگری کشته کشش را در روغن بریان کرده بالا پولاز اندازده .

(۲۲) یغنی جاندجان پولاز

گوشت ، یک آذر برنج ، یک سر روغن دهنده ، نیم سر روغن دجان ، یک آذر دار چینی ، سه ماشه قزقل ، سه ماشه الیچی ، سه ماشه فلفل ، یک دندک پیاز ، پاره آب انار ، یک دانه کشمش ، یک دانه ریزه سیاه ، یک دانه زعفران ، یک ماشه نمک ، سه دانه - اول ، سه پاژ گوشت - را یغنی دهنده شوربه از پیاز گذرانده بعد یغنی دهنده دانه و پاژ آذر گوشت قیده کرده در روغن و پیاز بریان بگمار داده و آب جوش و نمک و کشمش داده که و بالا نموده آب دیگر انداخته که از نمک و روغن دجان انداخته دهنده و باد دجان را خالی کرده از نمک کرد و راهها نموده نمک ریزد بعد ازان از آب شسته در روغن نیم درین نموده در پیاز درانی پر کرده در روغن و نمک بریان دهنده که سرخ شود از قزقل بگمار داده و یک دانه و آب نمک و نمک انداخته چون آب خشک شود بگمارد و پیاز در آب نیم جوش نموده در دیگچه دیگر یغنی را که سه و پیاز یغنی ریزه داده و بالا مصالحه داده برنج برشته انداخته یک هوائی آش داده در کسب و بالا روغن دهنده چون در لنگری کشید بد دجان

۱ - قنق ۲ - نمک ۳ - در شوربه گذار کرده

یکپاژ قردفل ، یک دهمای دار چینی ، یک دهمای لایچی ، یک دهمای
 زیره سیاه ، یک دهمای شنبلیله ، یک دهمای نمک ، یک دهمای پاژ پیاز
 خشک ، نیم پاژ سیر ، پنجم دام جعفرات ، دو دهم پاژ هبه ،
 چهارده آثار اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و سیر پنجم
 دام داده یخنی کنند و شورب از پارچه گشوده از قردفل در
 روغن دگر داده اندک تها و بالا کنند بعد ازان جهرات انداخته
 گداز کنند چون بحال اندک ببندد و گریخت گداز شود نیم
 مصالحه ساقیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ
 جوشانیده چون پخته شود اندازند شوربه از لایچی و سیر بگوار
 داده از پارچه گشوده و برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه
 پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه
 و لفل درست بر ته داده پاژ دهمای آتش داده و سیر مخکور پخته
 پنیر انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان
 برگیرند .

(۴۳) هفتی انبلی پولاد نوع دیگر

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، پاژ آثار تمر هندی ،
 دهم آثار شکر چینی ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ،
 دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، چهار ماشه پیاز ، پاژ آثار
 ادرك ، یک دام کشمیر ، یک دام کشمش ، سیر پاژ نمک ،
 یک دام اول گوشت را بدستور یخنی کرده شورب را جاده بپز
 دهمده با یخنی بگوار داده بعد ازان گوشت را جدا کرده تبر هندی
 را در شوربه بمالند و شکر آمیخته از پارچه گدازند یک جوش
 دهند و در دیگچه زیره انداخته یخنی را ته بسته مصالحه داده

خواهند وقتیکه پولار در روغن بریان شود چشنی عقب ارجار د
و بر آتش که نیم چشنی خذک شود و روغن دهد چشنی دانی
را در شوریخه یغنی آمیخته بدستور پولار دم کنند شکر چینی سه
پاؤ لیبرن سه پاؤ

(۳۶) پختن اولی پولار

حدوان یک مکران، بوزی دو آثار برنج، دو آثار روغن یک
آثار دار چینی، پنج ماشه قرنفل، پنج ماشه الیچی، پنج ماشه مغز
بادام، نیم پاؤ پیاز، پاؤ آثار ادری، نیم پاؤ فلفل، یک تانک
کشنیز، نیم پاؤ جعفرات، پاؤ آثار نمک، شش دام ریره^۲، نیم دام
اول حیوان را از آب گرم آمل^۱ کرده شکم دوخته از جانب دیر
دم داده دیر را نیم دوخته بعد از آن بند بند جدا کرده در جفراست
بشویند و بدستور یغنی کنند چون نیم پخت شود جدا کرده در
روغن پیاز بگوار داده و بادام در روغن بریان نموده کشنیز سوده
در لعاب ساخته در پارچه یغنی اندازند و قرنفل دار چینی درست
انداخته جوش دهند لعاب در یغنی اندازند چون جکب شود از
دیگدان برگیرند و شوریخه یغنی را در پارچه گذرانده از قرنفل
و دار چینی درست بگوار داده یغنی را باز نیم جوش در شوریخه
گذار کرده قرنفل و دار چینی درست پارچه انداخته پولار دم
کنند از بالا روغن دهند چون پولار در لنگری کشند یغنی مخمور
بلا نهند.

(۳۷) پختن نخودی پولار کوفته

گروشت یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، دو نیم
پاؤ زعفران، یک ماشه شکر ف، یک ماشه ساک سوده، دو ماشه

۱ - یغنی ۲ - و روغن نماد چشنی سه سه ۳ - سیاه ۴ - آبله

را بالا نگه دارند و اگر چشمی دار کنند بعد از بگهار باد چاشنی
عقب اندازند و زعفران دور اندازند چون چاشنی دغلب کند
نگه دارند و چاشنی را در شوربه یخنی آمیخته و ولای دم کنند
شکر چینی دوم آثار لیون دوم آثار

(۳۵) یخنی ملاحی ولای نوع دیگر

گوشه دو آرد سرخ یک آرد روغن زرد سه پاژ دار چینی
چهار مشت حبش یک شانه جعفرات و پاژ آرد ادرک یک دام
کشمیر یک دام نمک چهار دام میته دوم پاژ بیضه مرغ
همج عدد ریره سیه یک دمزی اول نیم گوشت را پارچه یخنی
دهوده بعد از عرق ادرک داده نگه دارند بعد از یک پاژ جعفرات
میسد و در پنج دام روغن پاژ برین کرده گوشت را بگهار داده
کشمیر داده ته و بالا کرده چون آب جعفرات خشک شود گوشت
گذر کرده بعد در آب حل کرده از پرچه گذرانده و مصالحه
و نمک و سفیدی بیضه آمیخته بر پرچه های گوشت طلا نموده از روغن
بریان کرده در یک پاژ روغن کباب را نگاه دارند باقی گوشت
را پیاز و ادرک و کشمیر و نمک در روغن یخنی کرده شوربه از
پرچه گذرانده از قندهل در پنج دام روغن بگهار داده برنج را دوم
جوش کرده در شوربه آورده زیره در دیگچه انداخته یخنی را ته
پسته مصالحه داده برته اندازند یک دام آتش داده دم کنند
و از بالا روغن باقی آثار که در کباب طلانی باقی بوده آن را از
بالا داده در می کشند بالا یخنی طلای گذارند اگر چاشنی دار

دو ماشه پیاز، پاژ آذر، ادرك، يگ دام، کشنيز، دو دام، شک، سه دام، ريزه سياه، يگ دمزی. اول گوشت را بدستور يختی کرده از شوربه جدا نمایند و شوربه را در جغرات آميخته از پارچه گذرانده و پلهو برنج و شير بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بهاميزند و از قورفل در روغن بگور داده معده گوشت يک جوش داده يختی را باز جدا کرده در ديگچه ريزه اداخته گوشت را ته بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بريانی کرد. لعاب ساخته برده يختی ادا کرد. و سر آتش بود چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش کرده در شور - مذکور پورده برده انداخته يک هرام آتش داده دم کنند و از ديگدان برگيرند

(۴۹) يختی گيلانی پولاژ

گوشت يک آذر، سه دام، سر روغن، يک سيم پاژ دار چيني، دو ماشه قورفل، دو ماشه الانچی، دو ماشه غلغل، يک تنگ پیاز، پاژ ادرك، يک دام بادام، نیم پاژ جغرات، نیم پاژ سير، نیم آذر کشنيز، دو دام نمک، نیم دام ريزه سياه، يگ دمزی. اول گوشت را بدستور يختی کرده اندک شوربه و جغرات و سيم پاژ آذر در پارچه گذرانده و پلهو برنج آميخته در نصف روغن از قورفل بگور داده پارچه يختی ادا کرد و نصف مصالح ساخته بادام در روغن آميخته برين کرده ساخته لعاب پرورده اندازند که جغرات در گوشت خشک شده اندک جمد برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه باقی ب قورفل و دار چيني و ريزه آميخته پرورده کرده در ديگچه اداخته پولاژ دم کنند و بگور سير باقی دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاژ در انگری کنند

دار چینی، چهار ماشه قرطفل چهار ماشه لایچی، چهار ماشه بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیم آتار ادک، دو دام - فلفل، دو دام بادام، نیم پز کشتیر، دو دام میوه، دو دام چربی پز، نیم دام قیسه گوشت خام، دو دام نمک، چهار دام زیره سیاه، یک دهمی اوس گوشت یک آتار بدستور یخنی کرده از قرطفل در روغن بگهار داده باز گوشت از شوربه جدا کرده در پیچ - زیره ریخته گوشت را به بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده یک هوا آتش داده در کنند و از بالا روغن دهند و نیم آتار گرشه باقی را قیسه کرده دو پیازه دموده بعد از گداز شدن از سنگ مچیده پیاز دو دام ادک در دام همراه بمالند و مایه‌ای بیضه مرغ دهند و قیسه گوشت خام و چربی پز و مصالحه چیز با او یکسان کنند چهار رنگ کرده گداز ها بمقدار خود بپزند بعد از آن در روغن بریان کنند باز در قرطفل و روغن بگهار دهند و بادام بریان نموده لعاب ساخته اندازند و اندک مصالحه دهند چون لعاب خشک شود اندک بمالند از دیگدان فروگیرند چون پولاز در لنگری کشند خود بریان کرده را بالای پولاز اندازند و اگر چاشنی دار خراشد دو حصه شیر در شوربه آمیخته پولاز در کنند و یک حصه چاشنی همراه لعاب مادام در حدودی دهند چون خشک شود بر روغن بپزند بشرح دستور بالا پولاز برگیرند شکر چینی سه پاؤ نیمبر سه پاؤ

۲

(۳۸) پختن معلومه پولاز

گوشت، یک آتار برنج، یک آتار روغن زرد، یک نیم پاؤ جغرات شیرینی، دو آتار دام، پنج دام دار چینی، دو ماشه قرطفل

پرورده دم کنند و روغن اندازند چون پولاز در لنگری کشند میضه ها را دو پیازه بالا گذارند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار بابیضه در روغن بریان نموده در اندک چاشنی گداز کنند و جدا کرده نگاهدارند و پولاز دم کنند و دو پیازه نموده بالا دهند

(۴۰) ایضا پختن شیرازی پولاز

گوشت، یک، آثار برنج یک، آثار روغن زرد، یک، نیم پاپ، بهبه، مرغ، پنج عدد دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک، ذذک، پیاز، پو آثار ادرک، یک، عدد کشنیز، دو یک دام خردالی، دو دام بادام، دو دام کشمش، دو دام پسته، دو دام زیره سیاه، یک، دمی، او گوشت را از پیاز جدا کرده با گوشت بگهار داده بار گوشت را جدا کرده در دوغچه زیره داده یخنی بسته مصالحه داده برنج نیم جوش نموده در شوره گذار کرده برنج گذارده و یک هوا به آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاپ آثار گوشت را قیحه نموده در روغن بریان کرده بگهار داده ذذک و کشنیز اشداهشته و بالا نموده دو پیازه کنند و میوه محکور و سفیدی بیضه و مسکه ماقیده دو پیازه آمیخته در طبقه بسته از زردی میضه نرگس بسته در آتش دهند که پخته شود چون پولاز در لنگری کشند دو پیازه درگی را بالا پولاز گذارند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی نارنج نموده دو حصه در شوره یخنی داده دم کنند و یک حصه در درگی دهند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

(۴۱) ایضا پختن شیر و شکر پولاز

گوشت، یک، آثار برنج، یک، آثار روغن زرد، یک، نیم پاپ، بهبه، مرغ، پنج عدد دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک، ذذک، پیاز،

یخنی را معه لعاب بالا گذرانده با خشک به روغن گیلانی کنند و پاؤ آثار میر در آب جوش برنج دهند یخنی بدستور مذکور کنند و اگر ته دار کنند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی پرورده چون جغرات و لعاب بادام در پارچه هام گوشت خشک شود راسک بپزند برنج را برته داده بر انگاره هام اندک حر کنند بالا هر چهار طرف انگاره ها جدا گذارند و زیر دیگچه شعله آتش بدهند و از بالا حوار بگهار دهند و روغن دهند

(۴۰) پختن گنای هولوا

گوشت - یک آثار برنج - یک آثار روغن زرد - یک نیم پاؤ دار چینی - دو مشت قرتفل - دو مشت الائچی - دو مشت فلفل - یک تشک پیاز - پاؤ آثار ادرك - یک دار بیضه مرغ - پنج عدد کشنیز - دو دار چربی بز - نیم دار نمک - سه دار زیره سیاه - یک دموی اول سه پاؤ گوشت را پیاز و ادرك و غیره بدستور داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده بگهار دهند و پاؤ آثار گوشت را قیبه کرده و نیم پخت خام کرده چربی بز آمیخته از سنگ بسایند و بیضه را جوش نموده قیبه را بر بیضه طلا کرده در روغن بریان کنند و در دیگچه یخنی ته بسته معالجه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده ته داده یک هرام آتش داده حر کنند بعد از آن بیضه مرغ مذکور بالا به درج گذاشته از بالا روغن دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی در شوربه آمیخته برنج پروده اندک شیر چاشنی برته داده بیضه در روغن بریان نموده برته گوشت داشته آتش دهند چون چاشنی در یخنی و بیضه خشک شود برنج

گذاشته یک هوانگ آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و
 یک آثار گوشت را قیمة هاریک کرده پنج دام روغن جا پیاز دگر
 داده آب و کشنیر و نمک داده در پیاز سفید کوبیده پیاز و ادرك آمیخته
 در سنگ ساگیده نصفه مصالحه دهند ششای دهنده عرق و روغن
 بخورد بریان نموده چون کوبیده ساخته و کشمش در شکر توی قیمة داده
 بمقدار لقمه بنزدند و در روغن بریان کوبیده در دهان بدمد را در روغن
 بریان کرده ساخته و اندک شوریده یمنی آمیخته در پیاز دام
 روغن از فربل بگهار داده گویای قیمة مشهور معده و معده ساخته
 پولاز اندازند

(۷۳) ایضا یخون گدو پولاز

گوشت ایک آثار و یک پاژ در دس دیم در روغن ده دیم
 آثار گدو یک عدد مار جینی سه شش لامچی سه شش فربل
 سه شش فربل یک تاک زعفران یک شش پیاز و ادرك
 یک دام کشنیر و یک دام نمک چهار دام روغن سفید یک دهمی
 لیمون یک عدد اول گوشت سه و را در دهمی یمنی شوره شوریده
 از پارچه گذرانده و یخنی بگهار داده و یخنی را در دهمی ریزه ریخته
 ده بشته مصالحه داده در پنج را در آب سه در شوش کرده در شوریده
 پرورده برشته گوشت انداخته یک هوانگ قش داده دم کنند و
 از بالا روغن داده دیم در گوشت قیمة نموده دو پیاز سفید
 ساخته گدو را از میان خالی کرده و از دوک کارد سوراخها نموده
 نمک زده و مصالحه و زعفران ساخته در روغن بریان کرده و دو
 پیاز را عرق لیمون داده و زعفران و مصالحه نموده آمیخته و دهک
 داده در گدو پر کرده باز در روغن بریان نموده و پولاز و سگری
 کشند و از بالا گذارند

پود آثار در کف دو دام شیر شو آثار شکر چیمی ، دو آثار کشمش ،
 پود آثار بادم ، پود در کشمیز ، دو دام نمک ، یک دام ، اول گوشت
 را بدستور بعضی سنگ آب نموده از پودچه گخرانده بگهار داده و
 شیر مذکور را حرث کرده تا که صفت پاؤ نمائند بپودج را نیم جوش
 کرده در شیر اندوزند و آتش گدازد چون شیر خشک شود شورده
 داده گذار کنند و بعضی در دیگچه تخته دسته مصالحه داده بپودج
 مذکور انداخت یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن
 دهند و مسود را - پای نموده چون پولاز در لنگری کشند بالا گذارند
 اگر چشمن در هوا نمند شکر در شوریده آمیخته پولاز دم کنند
 و اگر له بدار در دست پودچه یغنی را از قردنفل بگهار داده از
 شیر اندوزند چون خشک شود بعب کشمیز و بادم در روغن
 برپای نموده بعب مائده و عسل در دست انداخته بپودج را نیم
 جوش نموده از شوریده و مصالحه پولاز داده دم کرده چون پولاز
 مذکور در لنگری کشند بعضی بعب ببالا گذارند

(۶۷) پختن لقمی پولاز

گوشت ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار بپودج ، یک آثار دار
 چیمی ، چهار ماشه قردنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تنگ کشمش ، پود
 آثار بادم ، پاؤ آثار پخته ، پاؤ آثار ادرك ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار
 هیده ، نیم پاؤ مسود مرغ ، یک عدد آرد نفود برپای ، دو دام
 کشمیز ، دو دام نمک ، پودج دام زیره سیاه ، یک دهنی - اول یک
 آثار گوشت را بدستور بعضی کرده شوریده از پودچه گخرانده از قردنفل
 و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه ریخته تخته دسته مصالحه داده
 بپودج را در آب نیم جوش نموده در شوریده پیورده در تخته گوشت

بگهار داده پارچه های گوشت از شوریده جدا کرده نگاهدارند و نصف آنکه را در شوریده انداخته گداز کنند و از دست بپاوند و از پارچه گخرانده شکر را شیریه کرده نصف آنکه را لوز کرده در آب جوش نموده در شیریه شکر گدار کرده از شیریه جدا نموده شیریه در شوریده یغنی بیامیزند و برنج را نیمه جوش در شوریده مذکور گداز کرده زیره را در دیگچه ریخته یغنی را سه بسته مصلحه انداخته دو قاشق شوریده شیرینی انداخته بر آتش دهند که در یغنی جذب شود برنج مذکور انداخته یک همراه آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند پولای در لنگری کشند لوز لویه شیرینی مذکور بالای پولای دهند و میوه را در روغن طلا نموده یعنی بریان کرده چهار پاره نموده بالا دریزند

(۶۶) ایضا یخدن اناس پولای

اناس ، یک نیمه تار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک نیمه پایز برنج ، یک آثار شکر چینی ، سه پایز لیمون ، پایز آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پایز ، پایز آثار الاچی ، دو ماشه ادرک ، یک دانه کشنیز ، یک دانه نمک ، یک دانه زیره سیاه ، یک دانه میوه اول در دیگچه آب انداخته بالای کهنچه با آتش دهند و بالای آن پارچه های اناس را از شرک کرده موراها کرده برگه کهنچه مذکور نهاده جوش دهند نیمه آثار اناس را از همون آب شیریه با شکر نموده در شیریه گداز کنند و محبت شیریه اندک نگاهدارند و گوشت را پیاز و ادرک و نمک و کشنیز روغن داده یغنی کرده شوریده را از پارچه گخرانده گوشت از قرنفل

(۴۴) ایضا پختن پوری پولاز

گوشت ، دو آذار برنج ، یک آذار روغن زرد ، یک آذار دار
چینی ، چهار ماشه لاندی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه فلفل ، دو
تادک کشمش ، پاؤ آذار بادام ، پاؤ آذار پیاز ، پاؤ آذار کشمیر ، دو دام
مید ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد ادوک ، نیم پاؤ نمک ، پنج
دام زیره سیاه ، یک دمی ، اول گوشت را بدستور پختی کرده در
پارچه گداخته بگهار داده در دیگچه زیره ریخته پختی را ته بسته مصالحه
داده برنج را در آب نیم جوش نموده و شوریده گداز ساخته
برقده انداخته یک صاع آتش داده دم کنند و روغن
از بالا دهند و نیم گوشت باقی را قیبه کرده و باریک نموده
در پنج دام روغن یا پیاز بگهار داده دو پیازه سفیدی خشک کنند
و از سنگ بمانند و سفیدی بیضه مرغ و مید آمیخته نمک خمیر
کنند و پوری باریک سازند پخته و بادام بریان نموده چوکوب
کرده کشمش هر مد را در شکم پوری داده از هر چهار طرف
پوری بند نموده در روغن کرده جلا پولاز گداخته و از
دیگدان چرگیرند

(۴۵) ایضا پختن انبه پولاز

گوشت ، یک آذار برنج ، یک آذار روغن زرد ، نیم آذار
شکر چینی ، ست پاؤ ادوک ، یک دام فلفل ، یک تادک انبه
خام ، یک آذار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ،
پاؤ آذار کشمیر ، یک دام پسته ، نیم پاؤ مغز بادام ، نیم
پاؤ کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمی .
اول گوشت را پختی نموده شوریده را از پارچه گداخته معده گوشت

(۳۸) ایضا پختن فارنگی پولاز

گوشت، یک و نیم آثار برنج، یک آثار روغن، سه آثار زعفران، یک ماشه شکر، یک ماشه دار چینی، چهار ماشه قندفل، چهار ماشه الائچی، چهار ماشه شکر چینی، سه پُر ذفل، یک ذنگ لیمون، سه پاز بیضه مربع، یک عدد پیاز، نیم آثار ادک، دو دانه بادام، دو نیم دانه کشمش، دو نیم دانه پسته، دو نیم دانه آرد نخود بریان، یک دانه نمک، دو دانه ریزه سیاه، یک دانه میوه اول نیم آثار گوشت را پخت نموده مصالحه ساخته به میوه و از سنگ به پدید آرد نخود بریان و زنجبیدی سیاه و اندک روغن و پیاز و ادک داده به عرق یک لیمون آمیخته است کنند پوری ساخته میوه را دو شکر پوری داده صورت نارنگی بشوند و از آدبا آب گرم صفت نموده در روغن بریان دمیده و پاز آثار شیر شکر انداخته بالا رنگ زعفران و شکر یکسان کرده پودر اندازند که رنگ کبود شود چون چاشنی خشک شود یک آثار گوشت را بدستور یغنی کرده شوربه از پارچه گداخته معده گوشت از قندفل در روغن بگهار داده نیم آثار شیر شکر در شوربه آمیخته در دیگچه زیره ریخته گوشت را نه بسته مصالحه داده دو قاشق شوربه شیرین انداخته بر آتش دهند که شوربه در گوشت خشک شود بعد ازان برنج را نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برشته یغنی انداخته پاز گداز آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاز در سنگ کشتن نارنگی ملا گداخته

(۳۹) ایضا پختن موسس پولاز

گوشت نیم آثار برنج یک آثار روغن، سه پُر دار چینی، چهار ماشه قندفل، چهار ماشه بیضه مربع، یک عدد ذفل، یک سنگ

در روغن بگهار داده در دیگچه زیر ریخته گوشت را ته بسته و مصالحه داده و شیرینی را در شوربه یخنی میامیزد و یک آثار انزاس که حاکی نموده را عرق پیورده در شوربه انداخته و دو قاشق شوربه برشته یخنی انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گذار کرده بر ته گوشت انداخته یک هوافه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوب پولاز در نگاری کشند پارچه انزاس معده شیر را بالا دهند

(۴۷) ایضا پختن کله پولاز

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار کله نیم پخت، دو عدد دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه لاکچی، دو ماشه شکر چینی، نیم آثار لیمون، نیم آثار ادویه، دو دانه نمک، یک دانه کشنیر، یک دانه زیره، میاه، یک دهمی، این گوشت را بدستور یخنی کرده و شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن معده گوشت بگهار داده در دیگچه زیر ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده نیم آثار شکر و نیم آثار لیمون را چاشنی نموده در شوربه یخنی را دو قاشق شیر انداخته بر آتش بزند چوب شیر جده شود در باقی شیر چاشنی کیده ها بریده تر کرده نگه دارند و برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گذار نموده بر ته یخنی انداخته یک هوافه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و کیده مع چاشنی بالا پولاز دهند

پياز ' پياز آذار ادرک ' در دام چقندر ' پياز آذار شلغم ' پياز آذار رردک ' پياز آذار پالک ' نیم آذار کشنیز ' نیم آذار نمک ' سه دام کشنیز خشک ' یک دام دال موندگ ' و نخود و همدس ' هر سه پياز - اول گوشت را پاره کرده در روغن و پياز بریای کرده بگهار داده هر سه دال اندازند اندک. که و بالا کرده کشنیز اندازند بعد از موافق شوریده چولاز آب دهند چقندر و غیره ادرک انداخته گداز نموده و گوشت و چقندر و غیره از شوریده جدا کرده شوریده را از پاره کرده گدازند و گوشت از قندیل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره بوزن یک - دام ریخته و گوشت را که بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوریده دار چینی سبکیده انداخته و برنج را گداز ساخته در آن گوشت اندازند و بالای برنج و چقندر و غیره و ساک و کشنیز سبز داده یک هوای آتش داده در کنند و از بالا روغن دهند

(۵۱) ایضا چقندر سبز چولاز

گوشت ' یک و نیم آذار ساک سوده^۱ ' یک و نیم آذار برنج ' یک آذار روغن ' دو نیم پياز دار چینی ' سه ماشه قندیل ' سه ماشه لانیس ' سه ماشه فلفل ' یک تانک پياز ' نیم آذار ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک مای اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوریده را در پاره کرده گدازند و در پاره قندیل در روغن بگهار داده و ساک مذکور را قیمه نموده شسته در پاره انداخته همانند عرق سبز او را در کشند در دیگچه زیره ریخته گوشت را که بسته مصالحه داده و پياز آذار ساک برنج و برنج را آب نیم جوش نموده در شوریده دستور بمده ساک قی گداز ساخته بالای آن انداخته یک هوای آتش داده در کنند و از بالا روغن دهند

درگ تمبول می و پنج ورق پیاز نیم آثار میدهد دیر پاژ ادرک
 دو دام آرد نمود جریان دو دام کشنیز دو دام زیره سماه یک دمزی
 دمک چهار دام - اون گوشت را پیاز و غیره داده یخنن کرده از هارچه
 گذرانده معهه پرچه گوشت را از قرنفل در روغن بگهار داده در
 دیگچه زیره ریخته یخنن را که بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش
 نموده در شوربه گذار کرده برده انداخته یک هرای آتش داده
 دم کنند و از بالا روغن روغن دهند و نیم آثار گرشته را نموده کرده
 نیم پخت نموده پیاز و ادرک و مصمصه داده از سنگ بسایند و
 آرد نمود و مطبوعی پیوضه در میده داخل کرده از انسک روغن و
 پیاز دهنه داده در طبق پوری بدهند دار پان چاریک سازند و دلای آن پان
 گذارند و باز پوری قیوه ساخته جریان دهند به همین طریق
 ده پرت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد از آن بر دهن
 دیگچه صافی بسته بر صافی سوسه ها را نهاده که بخار آب رسد زیر
 دیگچه آتش کنند که سوسه سخت شود بعد از آن سوسه را از سه
 طرف بگرد تراشیده و یک طرف درست نگاهدارند که ورق جدا
 نشوند و برگ تمبول را از میان جدا سازند و در روغن جریان
 کنند چری پولاژ در لنگری کشند سوسه ها را بالا نهاده بکار برد
 اگر چاشنی دار خواهند سوسه را در روغن جریان کرده در پاژ
 آثار چاشنی اندازند و بر آتش دهند که چاشنی در سوسه ها
 خشک شود و نیم آثار در شوربه یخنن انداخته پولاژ دم کنند
 لیمن سه پاژ شکر چینی سه پاژ

(۵۰) ایضا شولې پولاژ

گوشت ، یک آثار درنج ، یک آثار روغن ، دیر آثار دار چینی ،
 چهار ماشه لاندی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک

پیروده چهار رنگ کنند برتن یغنی جدا جدا دهانه یک هوائی آتش
 داده پولاز دم کنند و از جلا روغن دهانه هفت رنگ ها یکجا نهود
 در انگری کشند پولاز زوین شود

(۵۲) یغنی مقشر پولاز

گوشت ' یک آثار برتن ' یک آثار روغن ' یک نیم پاژ در چینی
 دو ماشه الاچی ' دو ماشه قریفل ' دو ماشه قریفل ' یک قندک پیر
 پاژ درک ' یک دام کشمیر ' یک دام دال مویک ' شسته ' پر سر
 نمک ' سه دام ریزه سیاه ' یک دمزی ' او گوشت را بدستور یغنی
 کرده شوریده از پارچه برداشته معه گوشت بگوار داده در دیگچه
 زیر ریخته یغنی را تپه بسته مصالحه داده نیم وزن دال برتن اندازند
 و نیم وزن دال با برتن در آب نیم جوش نهوده در شوریده گذرانده
 برتن یغنی گذاشته یک هوائی آتش داده دم کنند و از روغن
 دهانه و در انگری کشند

(۵۳) ایضا یغنی نورانی پولاز

گوشت ' یک و نیم آثار روغن ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه
 دار چینی ' دو ماشه قریفل ' دو ماشه الاچی ' دو ماشه پیاز ' پاژ
 آثار ادوک ' یک دام کشمیر ' یک دام بادنجان ' نیم آثار جعفرات چکه
 نیم آثار قریفل ' یک قندک نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک دمزی
 او یک آثار گوشت را بدستور یغنی کرده در شوریده از پارچه
 گذرانده معه یغنی بگوار داده در دیگچه زیر ریخته گوشت را تپه
 بسته مصالحه داده برتن را در آب نیم جوش نهوده در شوریده
 گذار نهوده برتن گذاشته یک هوائی آتش داده دم کنند و از روغن
 دهانه و در انگری کشند

۵۲) آبغیا پختن گمتره پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینی ،
 سه ماشه قریظ ، سه ماشه لایچی ، سه ماشه فلفل ، یک
 نانک مغر ددار ، دو نیم دمار ملائی ، پاؤ آثار شکر چینی ، پاؤ
 آثار لیمون ، پاؤ آثار زعفران ، یک ماشه سپاری ، نیم دمار شنگرف ،
 یک ماشه پیر ، یک آثار ادک ، یک دمار کشمیر ، یک دمار کجک ،
 چهار دمار ریره سه ، یک دمازی ، اول گوشت را بعد ستور یخنی
 کرده شوریده از پارچه گذرانده بعد گوشت بگهر داده برنج را در
 آب نیم جوش کرده در شوریده بعد مصالحه پرورده پاؤ آثار برنج
 در آب نیم جوش کرده در شوریده پرورده پنج دمار شکر و پنج
 دمار لیمون را چاشنی و زعفران بی میزند رنگ زرد کرده در پیاله
 گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را از پنج دمار شکر و
 لیمون چاشنی کرده سپاری را سوخت و زعفران در روغن آمیخته
 رنگ سر کرده برنج نیم نمکین نموده در پیال رنگ تر کرده در
 پیاله گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را در پنج دمار شکر آمیخته
 در شنگرف رنگ سرخ در پیاله گلی نموده اندک دران شکر در هر پیاله بوزن
 پنج دمار و وزن لیمون هم در وزن پنجم دمار عالمگیری که بموجب این وزن
 مواظب نوشته بالای پوری میشود در دیگچه زیره ریخته یخنی را
 سه هسته مصالحه داده برنج بقی برته انداخته یک هواله آتش
 داده هر چهار پیاله رنگی بالا پولاز نهاده در کنند و از بالا روغن
 دهند و اگر برنج را از آب نیم جوش نموده در شوریده یخنی

تا دو پس بعمل کنند بعد کونلا را خانی کنند زعفران و دار چینی
 مایه‌دهند در برنج آمیخته برنج را در کونلا ته دهند و بالای برنج
 و شکر دهند (و باز برنج دهند و باز شکر دهند) چون ته بسته کونلا
 پر شود از چلا شیر کونلا دهند و دهن آن را از پوست هاون بند
 کنند و در روغن بر آتش شرم داده برین کنند

(۲) پختن کپهی کونلا

شکر را شیره بهرده رس کونلا و دار چینی و زعفران سود
 بهامیزند اندک روغن دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده
 در شیره پرورده در کونلا پر کرده دهن او از پوست هاون بند کرده
 در روغن بریان کنند

(۲) پختن کپهی گوشه

گوشت یک پاژ آثار برنج ' پاژ آثار روغن زرد ' یک آثار زعفران ' یک
 ماشه دار چینی ' دو ماشه قندفل ' دو ماشه الچی ' دو ماشه فلفل
 یک تانک پیاز ' دو دام ادک ' نیم دام کشنیز ' نیم دام او
 گوشت را بعد از دغور در چاه بهرده نهاده و عرق و ادک قیمه
 و پیاز نیم دام و کشنیز و تمام مصالحه داده برنج را از آب و نمک
 شسته رنگ زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و برنج را
 در هم کرده مکنه بزرگ صاف کرده زعفران سود رنگ کرده گوشت
 و برنج را در آن پر کرده در روغن بریان کنند اندک اندک آب داده
 باشند و از سوزن سوراخها کرده باشند چون گداز شود برگیرند

(۳) ایضا پختن کپهی کپجی

گوشت ' نیم آثار برنج ' پاژ آثار دال مودک مقشر پیژ آثار
 روغن زرد ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه دار چینی ' دو ماشه الچی
 دو ماشه قندفل ' دو ماشه فلفل ' یک تانک کشنیز ' یک دام پیاز

داده کشمیر و تنک آب داده دو پیازه خشک پر مصالحه کنند و بادجان را صاف کرده تنک زده در بادجان قیقه پر کرده و پاز آثار گوشت را خادامی بریده در روغن و پیاز بگهار داده تص و بالا نموده آب و تنک کشمیر و بادجان منگور اندازند دو پیازه سفید پر مصالحه نموده چون پیاز در منگری گشتند بادجان را محله در پیازه تص دهند و جعفری را پودینه برنج و سبب ساقیده آمیخته از پازچه گذرانده از قریش در روغن بگهار داده بالا همه اندازند و زعفران ساقیده بریزند

(۵۴) ایضا پختن کهچڑی پولاؤ

گوشت + یک آثار کهچڑی موندگ + یک آثار روغن زرد + نیم آذر دار چینی + دو ماشه قونفل + دو ماشه الچی + دو ماشه فلفل + یک تنک کشمیر یک درم پیاز + پاز آثار اندرک + یک دمر تنک + سه دمر زیره سیاه + یک دمری + اول در روغن پیاز بریان نموده پازچه های گوشت را بگهار داده کشمیر و تنک و آب داده تص و بالا کرده باز از آب کشیده انداخته یخنی کرده شوریده از پازچه گذرانده از قونفل در روغن محله نموده بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را تص و صاف نموده داده کهچڑی را در روغن بریان کرده در شوربه گداز نموده برتنه یخنی انداخته یک درم آتش داده در کنند و از بالا روغن دهند و در منگری گشتند و بکار برند

تسمر هشتم در انواع پختن کهچه ها و یخنی

ها و کسابها نوع اول پختن کهچه ها

(۱) پختن نارنگی گولا

برنج + یک آثار گولا + سه عدد شکر چینی + نیم آثار روغن زرد یک آذر دار چینی + زعفران + دو ماشه برنج را در آب تر کرده

(۲) ایضا پختن یخنی ملاحی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی
 دو ماشه قردفل ، دو ماشه بیضه مرمر ، یک عدد پیاز ، پنز آثار ادرک ،
 یک دام جغرات ، دو آثار کشمیز ، نیم پا ، یادام ، نیم پاژ میده ،
 نیم پاژ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده پیاز و ادرک و
 کشمیز داده در روغن یخنی خشک آب کرده در روغن پیاز بریان
 نموده معده گوشت و شوربه بگهار داده و شوربه را از پارچه
 گذرانده و میده را مثل شهد سوده بعد از آن مصالحه
 سفیدی بیضه مرمر آمیخته پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن
 بریان نموده بعد از آن در شوربه باقی یخنی آمیخته از قردفل
 بگهار داده و قردفل و دار چینی درست اندازد و لعاب کشمیز
 و یادام سینه و پودینه انداخته چون لعاب خشک شود بر
 روغن بیاید از دیگران برگیرند و از جغرات و عرق ادرک و نمک
 داده در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشمیز و نمک و آب
 انداخته دو پیاز کرده آب موافق گذار داده قردفل و دار چینی
 درست انداخته گذار کنند و باز شوربه را از پارچه گذرانده
 از قردفل و روغن بگهار داده بعد از آن از اشک شوربه میده را
 مثل شهد مصالحه آمیخته بر پارچه یخنی گوشت طلا نموده
 در روغن بریان کرده بعد از پس از شوربه باقی از قردفل بگهار
 داده مصالحه انداخته بدستور مذکور میرسد

(۳) ایضا پختن اشک

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پنز آثار دار چینی ، یک ماشه
 قردفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه ادرک ، یک دام دن

خیمر پا، ادرک، خیمر دام، نمک، معه دام دهندش، یک آثار اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه گندم کهپزی را در آب خیمر جوش کرده در دو پیازه آمیزد مصالحه و زعفران آمیخته ساخته در هر کنند و دهندش را از همین غسی کرده از نمک که در سوراخها کرده نمک شده باز نمک موافق ملیده در روغن خیمر بریان کرده دو پیازه کهپزی در و پر کرده و دهن دهندش را بعد نموده بالای دهندش مصالحه و زعفران بمالند و در روغن بریان نمایند بطریق کهپزه از جهزی بپزدند تا که پخته شود

نوع دوم پختن یخنی ها

(۱) پختن یخنی ساده

گوشت حیوان، یک آثار روغن زرد، پا، آثار ادرک، یک دام دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه جغرات، دو آثار کشنیز، نیم پا، یودیمه، یک دام نمک، دو دام، اوس گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک دار چینی در روغن داده یخنی کرده شوریده از پارچه گزاده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده بعد از این گوشت را از شوریده جدا کرده باز در روغن و پیاز بگهار داده قرنفل و دار چینی درست اندازند و کشنیز را لعاب از شوریده ساخته اندازند و پودینه دهند چوب بر روغن بیابند لعاب در گوشت خشک شود جغرات از پارچه گذرانده و یخنی را در جغرات بپامیزند

نوع سوم پختن کباب های قسم بقسم

(۱) پختن کباب هریائی

گوشت، یک آثار بیضه مرغ، بست و پنج عدد روغن زرد، یک آثار دار چینی، چهار ماشه قورنفل، چهار ماشه لاکچی، چهار ماشه فلفل، نیمه دام زعفران، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادویه، دو دام مهاور، یک دام جعفرات، پاؤ آثار کشنیز، چهار دام اول گوشت پارچه بادامی نموده عرق ادویه و جعفرات داده بمالند و در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده تمه و بالا کرده چون آب خشک شود و گداز شود یک حصه از مصالحه سائیده اندازند و دو پیازه کنند و نگاهدارند و بیضه ها را از آب جوش نموده پوست دور کرده از کارد نیز بیضه ها را از درمیان دو پیازه اندک اندک مطبوعی از کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور کرده یک پارچه پیاز و دیگر گوشت و یک پارچه بیضه بریسی دستر بر سیخ کرده بر پارچه های گوشت زعفران سوده بمالند و بر پارچه های پیاز مهاور بمالند رنگ بر آورده بر پارچه های بیضه مصالحه سائیده بمالند و در روغن بریان نمایند و اندک اندک آب دهند نرم شود

(۲) پختن یکتله کباب ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، نیمه پاؤ دار چینی، دو ماشه لاکچی، دو ماشه فلفل، چهار ماشه قورنفل، چهار ماشه جعفرات، پاؤ آثار پیاز نیمه پاؤ ادویه، یک دام کشنیز، یک دام بادیان،

جوز، یک آثار نمک، صم دلم - اول گوشت را بید ستور یخنی کرده
از قرتفل و روغن بگهار داده یخنی را تر شیده در لهگری کشند و
حلقه پیاز خام در پارچه های ناز اندازند و از بالا روغن دلم کرده
اندازند

(۴) ایضا چکن موبهار

گوشت، یک آثار نمک، صم دلم، پیاز آثار دار چینی، دو ماشه قرتفل،
دو ماشه پیاز، نیمه آثار جغرات، صم آثار ادرك، یک دلم ناز
روغن، یک آثار نمک، دو دلم اول گوشت را بید ستور یخنی
کرده شوریده و جغرات در هر کرده و از پارچه گخرانده پیاز در
روغن برین کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جغرات
را از قرتفل بگهار دهند و پلیر برنج مانجیده از جغرات آمیخته
چون خوب جوش خورد باز بگهار دهند چون باز بر جوش آید
یخنی مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در جغرات مذکور
صم پیاز دریان اندازند چون جغرات خشک شود و اندک باقی
ماند روغن و مصالحه داده برگیرند

(۵) ایضا پخن یخنی نوع دیگر

گوشت، یک آثار شکر چینی، پیاز آثار روغن زرد، پاو آثار
دار چینی دو ماشه الایچی، چهار ماشه پیاز، پاو آثار ادرك، یک
دلم جغرات، دو آثار کشمیز، نیمه پاو چودینه، نمک، دو دلم اول
گوشت را پارچه کرده، بر روغن و پیاز بگهار داده نمک و غیره
بید ستور یخنی نموده چون گداز شود شوریده از پارچه گخرانده از
قرتفل در روغن بگهار داده شوریده صم گوشت و لعاب کشمیر
و چودینه انداخته چون خشک شود بر روغن آید جغرات اندازند

پیاز جمیع مصالحه داده با قهقه گوشت خام تشک گرفته یکدیگر کنند بطرز خمیر خاکینه و روغن پاژ آثار در پاتیل و سرپوش بالا دهند بر سرپوش هم بالا دهند و بر سرپوش آتش زغال دهند و پادبان پاتیل آتش زغال دهند اگر در کزاهای پخت باید که پادبان که اندازد و خمیر مثل گرفته سخت کنند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده گرفته بریان دمیده معده روغن در پاتیل چاشنی دهند تا چاشنی خشک شود

(۴) پختن ماهی کباب

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار جهرات ، دیمر آثار دار چینی ، دو ماشه الاپی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه زعفران ، یک ماشه قفل ، یک لاندک کشمش ، دیمر پاژ گوشت ، پاژ آثار پیاز ، پاژ آثار ادرك ، دو دمر کشمش ، دیمر پاژ پادبان ، دو دمر زهره سیاه ، دو دمر بیسن دمود ، دیمر پاژ کول کنند ، دو دمر نمک دو دمر - اول ماهی را صاف کرده از خاک کارد سوراخها دمیده از آب شسته تهل مالیده در گمزی ترقف کنند باز از آب پادبان و زهره بشویند بعد از این جهرات مالیده دو گمزی داشته باز از بیسن بشویند بعد از این نمک و آب و ادرك و پیاژ گرفته بمالد و مصالحه دهند و در روغن پیاز بریان کرده قهقه گوشت را بگهار نمک باز نمک و کشمش در پیاژ دموده در روغن و پیاژ بریان کرده اندک جهرات و کشمش و مصالحه و قهقه ادرك و پیاژ آمیخته دهنگار دموده در شکر ماهی پر کنند و شکر بدوزند و بالای ماهی زعفران بمالند و در سیخ بسته از گهاج استوار دموده بریان کنند لعاب جهرات در روغن وقت بریان کردن باهم میده داده باشند بطریق یکنه کباب چون تیار شود برگردند

دو دلمر تهل گنجد، دو دلمر بهمن، شهم پاؤ زیره سیاه، دو دلمر
 حبه، دو دلمر - اول ماهی را یک تبه ورق ورق نموده از لیل بشویند
 بعد ازان از بادیان و زیره بشویند بعد ازان از بیسن و از جهرات
 بشویند و آب ادرك و حبه زدند بعد ازان مصالحه و ادحك جهرات
 مالیده چربی جز را بطریق یکنه ورق ورق نموده و یک تبه ماهی و یک
 تبه چربی تبه به تبه به سیسم کنند و چهار کهاج هر چهار طرف
 بسته آتش زکال (زغال) برپای کنند و بالعاب جهرات در روغن
 ادحك آب میداده باشند چون چهار شود در روغن داده درگیرند
 (۲) هختن کوفته شاهی ماهی

ماهی، یک آثار روشن زرد، یک شهم پاؤ دار چینی، دو ماشه
 الاهی، دو ماشه قونقل، دو ماشه لعل، یک تادک کشنیز، یکدلمر پهبی،
 موندگ، دو دلمر داده خشخاش صابکیده، دو دلمر آرد خود برپای، دو دلمر
 جهرات، پاؤ آثار بادیان برپای، دو دلمر سفیدی بهیضه مرغ، تهل
 گنجد، دو دلمر بادیان، دو دلمر زیره سیاه، دو دلمر بهسن خمره
 خام، شهم پاؤ حبه، دو دلمر - اول ماهی را صاف نموده بشویند بعد ازان
 بعد ازان حبه مالیده دو گهری توقف نموده بشویند بعد ازان
 از آب بادیان و زیره بشویند پس ازین به آرد خمره خام بشویند
 باز جهرات مالیده دو گهری توقف کرده باز بشویند بعد ازان
 گوشت ماهی را از خار پاک کنند که خار دروی نموده گرفته قیمه
 کرده در روغن و بهاز بگبار داده آب و حبه و کشنیز داده دو پیازه
 کرده بر آرد و از پشت کارد گرفته باریک کنند و پهبی موندگ و
 خشخاش و آرد خود برپای کرده و سفیدی بهیضه و بادیان بو بالا
 و پنجم دلمر قیمه گوشت خام حبه گرفته جهرات و قیمه ادرك و

چون خوب مغز بیضه ها قایم شود بر سیخ کشند از سوک دارد و یا بسوزن یک سوراخها کنند و گوشت مولزده مذکور یعنی لعاب نموده لعاب این را با لعاب بادام بریان نموده بر آرد جغرات و اندک میوه بزم آمیخته در روغن بگهار داده سیخ مذکور را بر آتش زغال گذاشته بدستور یک کتاب لعاب مسطور بالا میدهد پاشند تا پخته تیار شود

(۷) ایضا پختن کوفته کتاب شامی

گوشت ، یک- آثار روغن زرد ، یک- نیم پاژ دار چینی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک- نانک- بیضه مرغ ، یک- عود پهاژ ، پاژ آثار ادرك ، یک- دام چربی بز ، یک- دام جغرات ، نیم پاژ قیمة گوشت خام ، نیم پاژ بادیان بریان یک- دام آرد خود بریان ، یک- دام نمک ، یک- نیم دام - اول گوشت را قیمة کرده در اندک روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیر انداخته در پیاز خشک نموده قیمة پهاژ و ادرك و قیمة چربی بز و قیمة گوشت خام این جمله یک جا کرده در آرد خود بریان داده بادیان آمیخته بمایند مصالحه سوده در جغرات و سفیدی بیضه آمیخته یکنه بسته در روغن بریان کنند

(۸) ایضا پختن کتاب

گوشت ، یک- آثار روغن زرد ، نیم پاژ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک- نانک- پیاز ، نیم پاژ ادرك ، یک- دام کشنیر ، یک- دام جغرات ، پاژ آثار نمک ، یک- نیم دام - اول گوشت را پارچه کلائی نموده از پشت کرد یک رو کوفته نمک و عرق ادرك و پیاز مالیده و مصالحه سوده اندک جغرات و اندک روغن آمیخته دهنگار داده بر سیخ کشیده و بسته وقت بریان نمودن لعاب جغرات در روغن مصالحه میدهد پاشند چو تیار شود روغن داده بر آتش

(۵) پختن ملاحی کباب

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار میحه ، نیم پاژ دار چینی ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک قردفل ، دو ماشه پیاز ، نیم پاژ ادک ، یک دام جغرات ، پاژ آثار کشنیز ، یک دام بیضه مرغ ، دو عدد نمک ، دو دام - اول گوشت را بدستور پارچه کلان بکشد کباب کرده نمک و عرق ادک زنند بعد ازین جغرات آمیخته و پیاز در پنج دام روغن بریان کرده گوشت را معده جغرات بگهار داده و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود کشنیز انداخته آب موافق گداز دهند چون گداز شود شرابه اندک همانند شوربه را از پارچه گذرانده میهد را در شرابه مثل شهد زوده و سفیدی بیضه ها را مصالحه و نمک آمیخته بر پارچه های گوشت طلا کرده در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی محب قیاس نموده کباب بریان کرده معده روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا چاشنی خشک شود چوب بروغن آید از دیگدان برگیرند لیموی پاژ آثار شکر چینی پاژ آثار .

(۶) ایضا پختن کباب بیضه مرغ

بیضه مرغ ، دو عدد گوشت بز ، پاژ آثار روغن زرد ، نیم پاژ دار چینی ، یک ماشه لایچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه فلفل ، یک تانک مغز بادام ، یک دام پیاز ، نیم پاژ ادک ، یک دام کشنیز ، یک دام جغرات ، نیم پاژ نمک ، دو دام - اول بیضه ها را قدری موراخ کرده مغز بر آورده در پیاله کنند همه مصالحه سوده پیاز و ادک را قیبه داریک کرده با بیضه ها مذكور خوب لت کنند باز در بیضه ها پر کنند و از آرد حین بند کرده در آب گرم جوش داده باز از بخارات گرم پخت نمایند بطوریکه آب درمیان بیضه ها نرسد

(۱۰) ایضا پختن مرغ کباب

مرغ، یک قطعه گوشت، پاؤ آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قندفل، سه ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک تانک پیاز، نیم پاؤ ادرك، نیم دانه کشنیز، نیم دانه جغرات، پاؤ آثار نمک، یک نیم دانه - اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیاز خشک سلخته مرغ را نمک و عرق ادرك و پیاز دانه بماند نیمه گوشت مذکور را نیم مصالحه آمیخته و بگهار داده در شکر مرغ پرموده دوخته بر سیخ بسته مصالحه سوده با جغرات آمیخته بر مرغ طلا نمایند و لجره جغرات و مصالحه در روغن داده وقت بریان کردن بالای کباب دهند چون تیار شود روغن داده برگردند و بگهار دهند

(۱۱) ایضا پختن شانه کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قندفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک تانک پیاز، نیم پاؤ ادرك، یک دانه جغرات، پاؤ آثار نمک، نیم دانه - اول گوشت را مصالحه استخوانی شانه گرفته نمک و عرق ادرك مالیده بعد ازیں در روغن پیاز بریان نموده در گوشت جغرات داده بگهار دهند آب کشنیز انداخته و طلا نموده چون گذار شود مصالحه داده از کباب بر سیخ بسته بریان نمایند و شورید باقی را در جغرات آمیخته وقت بریان کردن برگایب مبدلند باشند چون پخته شود روغن داده برگردند

برگیرند اگر اندک قیبه و پیاز در روغن بریان کرده اندک گهوه
 اندک هر دو را مصالحه آمیخته و دمنگار داده در پارچه ها پیاده بطرز
 قلیه منجمیده در سیخ کشند و لعاب بادام و جضرات را از اندک
 میوه آمیخته از قردفل بگهار داده بر کباب وقت بریان کردن میاده
 باشند کباب قلی شود

(۴) ایضا پختن یکنه کباب خاصه که جلی نرم و

نازک می شود

گوشت ' یک ' آثار کبیری ' ده ماشه دار چینی ' دو ماشه لکھی ' در
 ماشه قردفل ' دو ماشه کپاهی ' چهار ماشه جضرات ' یک ' دیر پاژ آب پیاز
 پخته ' یک ' دام آب ادرك ' پخته ' کشنیز بریان ' یک ' دام فلفل ' یک ' نازک
 نمک ' یک ' دیر دام لیمون ' دو عدد روغن ' پنج دام - اول
 گوشت را یکنه کلای دیوده و نمک داده بر سیخ کشند و بر آتش
 افکار کباب سازند هنوز آب کباب خشک نشده باشد از سیخ بگردند
 و فرود آورده همه مصالحه سوده در جضرات چکه آمیخته و هر
 دو آب ها با جضرات یکسان کرده با یکنه ها مخلوط کرده در بادیه
 - یعنی تا یکپاس توقف نمایند بعد ازین بر سیخ کشند و از
 ریسمان خام پهنیده بر آتش زغال کباب نمایند آب لیمون و
 روغن یکسان کرده در یک چوب قحریه پارچه بسته بکباب میاده
 باشند هر گاه که خشک شود باز تر کنند تا که پخته شود وقت
 بر سیخ کشیدن جمله مصالحه که با جضرات در و کباب تر مانده
 آن همه را بر لیمپ کرده باشند که نفیض شود

(۱۲) ایضا پختن حسینی کباب

گوشت، یک آذر روغن، یک نیم پاژ جغرات، یک آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه لایچی، دو ماشه فلفل، یک تانگ ادک، یک دام پیاز، نیم پاژ کشنیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نحوه عرق ادک و نمک مالیده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را جغرات آمیخته دیگر دهند چرن آب جغرات خشک شود کشنیز داده بقدر گداز آب داده بر صیغ ها خورد کشند و یک یک پارچه پیاز دهند و در روغن بریان کرده و مصالحه سوده در صیغ کباب بریزند و اندک آب دهند که حور شود

(۱۳) ایضا پختن قاز

قاز، یک قطعه گوشت بز، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه لایچی، دو ماشه فلفل، یک دام بادام، نیم پاژ کشمش، نیم پاژ کشنیز، پاژ آثار ادک، نیم پاژ بادیان، دو دام زیره سیاه، دو دام جغرات، یک آثار صندل سوده، یک دام گل ملتان، نیم دام بیمن خود، نیم پاژ نمک، دو دام روغن زرد، پاژ آثار - اول قاز را دو گهری در آب گرم جوشیده نیمه کنند و از نوک کارد سوراخ زنند و بادیان و زیره سوده در آب حل کرده در پارچه بخرانده دو گهری قاز را درین آب دارند پس بشویند باز از بیمن بشویند و باز از پاژ آثار جغرات بشویند و باز از صندل و گل ملتانی آب کرده بدستور مکتور دو گهری تر کرده نگاهدارند و باز از نمک بشویند و بعد از آن قحرم شیر و کشنیز پیاز سوده و ادک سائیده و نمک داده بمالند بعد ازین گوشت را نیمه کرده در روغن پیاز

(۱۲) ایضا پختن گوری کباب

مرغ، یک قطعه روغن زرد، نیم پاز دار چینی، پنجه ماشه
 الاچی، دو ماشه فلفل، یک تانک کشمیز، یک دام قردفل، دو
 ماشه پیاز، نیم پاز ادک، یک دام قیمة گوشت، پاز آثار زعفران،
 یک ماشه مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نبوده و نمک و عرق
 ادک داده پیاز مالیده نگاهدارد و قیمة گوشت را در روغن
 بریان کرده نمک و آب کشمیز دو پیازه خشک کرده مصالحه آمیخته
 در شکر مرغ پخته شده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده بمالد
 و در دیگ گلی از کهپاج پادس و از دار چینی سه بخته مرغ را بران کند در
 دیگ گذاشته روغن اندازد شوعی کند از هر چهار طرف از دیگ
 منگور جدا باشد سه چسبد و از آرد ماش حسن دیگ منگور بند
 نموده بالای دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین کوب مقدار
 یک گز کنند بالای دیگ ما چک داده آتش کنند چون سوخته
 شود بر آورده کباب برگیرند و اگر از ماهی تیار نمایند مصالحه شستن
 ماهی آنچه در کباب مرغ قور شود از آن شسته بعد از آن ترتیب
 این کباب کنند

(۱۳) ایضا پختن قیمة کباب طرح بازار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاز آثار دار چینی، دو ماشه
 قردفل، یک تانک الاچی، دو ماشه کشمیز، یک دام فلفل، یک
 تانک پیاز، پاز آثار ادک، یک دام نمک، نیم دام، بول گوشت
 را خوب قیمة نموده ادک و پیاز مصالحه ساخته ادک روغن
 آمیخته بر سیخ تیار کرده ادک بریان نموده از سیخ جدا ساخته
 و در پاتیل روغن و آب داده گذارند چون آب خشک شود در
 روغن کباب سرخ گردد برگیرند

از گل پشگل لیمپ مقدار یک انگشت بالا کرده و در دیگ گرم پخت نمایند چون گل لیمپ سرخ شود دور دهمرده گوشت ماهی را از خار دور کرده و پاک کرده از آرد دهمرده گوشت ماهی را لبت نموده بموده مصالحه سائیده و پیر و مطبوعه پیخته مرغ و آرد دهمرده جریس و بادیس و جعفرات آمیخته صورت پیرچه ساخته اندک اندک آب در دیگچه کرده بالای آب از گاه غرض کرده پارچه های مهن بر گاه داشته آتش کنند چون پخت شود در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند در روغن بریان کرده چاشمی عقبش انداخته جوش دهند چون چاشنی خشک شود زعفران دهند و پرگیرند

(۱۴) ایضا پختن قوایی کباب

قوایی ' یک آثار قیبه گوشت ' نیمه آثار جعفرات ' نیمه پاز روغن ' نیمه پاز ادویه یک دانه دار چینی ' یک ماشه لایچی ' یک ماشه قونفل ' یک ماشه کشمیر ' یک دانه نمک ' دو دانه اول قوایی را از میان خالی کرده نمک رسد و قیبه گوشت دو پیازه نموده در میان قوایی کنند دهنگر داده برسیم کنند یک کبابچ برابر سیخ آراسته بمقتضای طرز کباب آتش انگشت دهند چون خشک شود مصالحه و اندک روغن درهم نموده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند چون لعاب بدین دستور طرح شود از آتش برگیرند در روغن دهند بهمین وجه کباب کدو و بدینجا خواسته باشند کنند و اگر باد رنگ و خیار بسازند چریز گرد

بریان کرده گوشت را بگهار داده دو پیازه خشک کرده و حقی پیاز در روغن بریان کرده کشمش و مصالحه ساگیده در پیاز در هم نموده و در شکر قاز پر نموده از رشته شکر قاز دوخته و بسته در آب جوش کنند و اگر پخته شد جوش ندهند بعد ازین برنج و کشمش و با ام بریان نموده در همون آبدجوش ستیدج جغرات و مصالحه و اندک روغن آمیخته لعاب نموده قاز را برسیتم بسته وقت بریان کردن این لعاب میداده بشند چون پخت شود روغن داده از آتش برگیرند

(۱۵) ایضا پختن کباب بطرز ماهی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، یک ماشه الاچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه قزل ، یک تانک پیاز ، نیم پن ادرک ، یک دام جیسن بخود ، نیم پاؤ تمک ، دو دام - اول گوشت را پرچیه نموده کرده بطرز ماهی کرده مصالحه و تمک داده در روغن و آب یخته ها گداز نموده و جدا کرده از آرد محرد اندک مصالحه آمیخته مثل شهد از آب حل کرده بر کباب طلا نموده در روغن بریان کرده بعد ازین در آب سیر غوطه داده برگیرند و یک گهزی دگاه دارند و آرد بخود را از بالا دور کنند و بگر برند طرز ماهی میشود

(۱۶) ایضا پختن کباب ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه قزل ، یک تانک کشمش ، نیم پاؤ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه بیضه مرغ ، یک عدد بخود جیسن ، نیم پاؤ جغرات سه دام جیسن بخود پاؤ آثار بادیان ، یک دام تمک ، دو دام - اول ماهی را صاف نموده

پاژ آثار ادرك ، يك دام كشنيز ، يك دام سهر ، يكدام باديان
 دو دام زيرك سياه ، يك دام برنج ، نيم پاژ نمك ، سه دام
 اول گوشت را بدستور يخنى كرده وقتيكه گداز شود گندم را
 از آب يخنى پخته خوب گداز كرده در پارچه گيرانده در ديگچه
 انداخته بر ديگدان نهاده طرز نهايى بران دهن ديگچه بند
 نموده از قرنفل و روغن بگهار داده چون يك جوش خرد
 يخنى را تار تار نموده در شيره گندم اندازند و هيرم از زير
 ديگچه دور نموده بر آتش زكار جلد دم دهند كه جوش خورد
 بعد از دو گهوژى لت نهايند پس شير و شوره برنج پخته از
 پارچه گيرانده در ديگچه مذكور اندازند و لت كرده نمك دهند
 باز يك گهوژى دم دهند و باز لت كرده بعديكه لت كنند كه
 مهرا شود بعد ازان در انگري كشد و باز روغن باقى داغ نموده
 بالا اندازند دار چيني و قرنفل صوده بران ريزد

(۳) ايضا پختن هريسك عدس

گوشت ، نيم آثار دال عدس ، يك آثار روغن
 زرد ، سه پاژ برنج ، نيم پاژ جفدرات ، دو دام
 دار چيني ، نيم دام قرنفل ، چهار ماشه ادرك ، دو دام پپاژ ، پاژ
 آثار كشنيز ، دو دام باديان ، دو دام زيرك سياه ، دو دام ، نمك ، سه
 دام - اول گوشت را بدستور يخنى كرده گداز نموده دال مذكور
 بر نمك جدا گداز كرده بگهار داده و برنج را خشكه پزوده و جفدرات
 هر سه را در آب يخنى در پارچه گيرانده قرنفل بگهار داده گوشت
 را تار تار نموده عرق ادرك و اندك دار چيني داده بران اندازند

قسم هشتم در انواع پختن هریسه ها و شش رنگها و خاکینها و سموسه و پوری و شیرینی ها و غیره

نوع اول پختن هریسه ها

(۱) پختن هریسه با شاهای

گندم شسته و کوفته ، یک آثار گوشت ، دو آثار روغن زرد ، پاز آثار شیر ، پنج آثار دار چینی ، دو ماشه قرطل ، دو ماشه پیاز ، پاز آثار کشنیز ، دو دام سیر ، دو دام ادرک ، دو دام بادیان ، دو دام نمک ، سه دام زیره ، یک دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و سیر و کشنیز و دو دام روغن و نمک داده بادیان و زیره را یکته بسته انداخته یخنی موافق نمک کرده شوریده را از پارچه گذرانده از قرطل و اندک روغن بگهار داده یخنی را در تار نموده نگه دارند و پنج آثار شیر و نیم آثار آب باهر یکجا کرده جوش نموده در دیگچه با گندم و طرز نهاری بران روی دیگچه بسته از پنج دام روغن و قرطل بگهار داده چون یک جوش خورد گوشت مذکور معه شوریده بیمامیرند و از زیر دیگچه هیزم سوزان دور نمایند و برانگیز نگاهداشته لب محکم نمایند بحدیکه یکسان شود پس قرطل و دار چینی بیمیزند و از بالا روغن دام نموده اندازند و بکار برند

(۲) ایضا پختن هریسه ریشمین نوع دیگر

گندم کوفته و شسته ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاز آثار دار چینی ، یک دام قرطل ، چهار ماشه پیاز ،

پخته شوند اندک مصالح و نمک بر مغز بیضه ها بریزند و اگر چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر ماهی تویه ته بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

(۳) ایضا پختن شش رنگه سیب چاشنی دار

سیب ' یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر چینی ، پاؤ آثار لیمون ، نیمه ها ، زعفران ' یک ماشه کشمش ، نیمه پاؤ بیضه مرغ ، پنج عدد . اول سیب صاف نموده در آب جوش داده قیحه نموده نگاهدارند و شکر و لیمون را شیره کرده بر آتش جوش نموده در قیحه سیب اندازند و اندک روغن دهند بر آتش گداز کنند چون چاشنی خشک شود و اندک مایه زعفران داده مایه روغن را در ماهی تویه قیحه مخکوره ته بسته کشمش بریزند و مغز بیضه ها را درگی بندند دار چینی و قرنفل و اندک نمک سوده بر وقت اندازند که پخته شود برگیرند

(۴) ایضا پختن شش رنگه سیب نمکی

سیب ' یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار پیاز ، نیمه پاؤ ادرك ، یک دانه دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الانهی ، یک ماشه بیضه مرغ ، پنج عدد نمک ، یک دانه . اول سیب را صاف نموده در اندک آب جوش دهند چون تیار شود از چمچه گر بیده مصالح انداخته با روغن در ماهی تویه نموده سیب را ته بسته مغز بیضه ها را اندک مصالح و نمک بریزند چون پخته شد از دیگران برگیرند

و از کفجه انت کرده چون در هم شود یک گهری دم داده لیکن براغفر
جلد بگذارند و جزالت کرده یک گهری دیگر دم دهند و برالت
کنند تا که انت خورده یک ذات شود قونفل و دار چینی سوده
بهمیزند و روغن داغ نموده بالا پیش اندازند و در لنگری کشند

ذرع دوم پختن شش رنگها

(۱) پختن شش رنگ متعارف

پیاز ' یک آثار روغن زرد ' پاژ آثار شکر چینی ' یک نیم پژ
زعفران ' یک ماشه دار چینی ' دو ماشه قونفل ' دو ماشه الایچی ' دو
ماشه قنفل ' یک تانک بیضه مرغ ' پنج عدد اول پیاز را حلقه
بریده در هم روغن بریان کرده جاشنی تهر نمود زعفران سوده
آمیخته در پیاز داده که و بالا کرده مصالح دهند و نیم روغن در
مای نموده که از بریان شده پیاز باقی مانده باشد که بسته مغز
بیضه ها را درگی بسته با دو پیازه بر آتش نهند لیکن جلد
نباشد و کم هم نباشد چوب بیضه پخته شود پیاز مع مصالح
و نمک سوده حصه رسد اندازند و در پیاز ' هم نمک دهند و برگردان

(۲) ایضا شش رنگ گوشتی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاژ آثار بیضه مرغ ' پنج عدد
دار چینی ' دو ماشه قونفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه زعفران ' یک
ماشه ادک ' یک دام کشنیز ' یک دام پیاز ' نیم پاژ نمک ' دو دام
اون گوشت را قیبه نموده در روغن پیاز بریان نموده گوشت
را بگهار دهند و نمک کشنیز انداخته که و بالا کرده چون گداز
شود مصالح و زعفران اندازند دو پیازه کرده در مای نموده که بسته
بالا : ۳. مغز بیضه ها را درگی بندند و آتش موافق دهند که بیضه ها

(۲) پختن خاکینه چاشنی دار

بیضه مرغ، ده عدد گوشت، پاؤ آثار روغن پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار لیمو، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرك، یک دلم پیاز، دیم پاؤ کشنیز، دو دلم نمک، یک دلم - اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده روغن و پیاز بریان کرده بگهار نموده نمک و کشنیز داده دو پیاز پر مصالحه کرده مغز بیضه های مخکور آمیخته لت کرده مصالحه باقی و قیمه ادرك و پیاز و زعفران آمیخته و روغن گرم انداخته بالای پاتیل سرپوش نهاده اندک آب دهند چون بریان شود چاشنی تیار نموده بر آتش دهند و خاکینه گرم را در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند

(۳) پختن خاکینه قوعذیگر

بیضه مرغ، پنج عدد روغن زرد، دیم پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ادرك، یک دلم پیاز، دو دلم زعفران، یک ماشه کشنیز، دیم دلم نمک، یک دلم اول مغز بیضه ها را از دست لت کرده اندک نمک و مصالحه و زعفران آمیخته در روغن گرم اندازند چون هر دو طرف بریان شود چاشنی تیار نموده عقب در خاکینه اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند و بکار برند

نوع چهارم پختن سموسه ها

(۱) پختن سموسه ورغی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میحه، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاگوی، دو ماشه فلفل، یک قاشق پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دلم کشنیز، یک دلم نمک دو دلم

(۵) بیضا پختن شش رنگی بادنجان

بادنجان، یک، آثار روغن زرد، پاؤ آثار جغرات، پاؤ آثار چینی، یک، ماشه قرطفل، یک، ماشه مرغ، پنج، محدد ادرک، یک، دام دار چینی، دو، ماشه الاچی، دو، ماشه قرطفل، دو، ماشه فلفل، یک، قاشک انبه، چهار، پاؤ و نمک، دو، دام - او، باد نجان را صاف نموده در آب جوش داده بکر بندد و نمک بپیمیزد و پنج دام روغن پیاز برپای نموده بگهار دهند بعد از بیس جغرات و قیبه انبه اندازند چون تیار شود مصالح آمیخته پنج دام روغن در ماهی تویه اندازند باد نجان را تویه بسته مهر بپیمزد ها را نرگسی مهر به بر آتش دهند ادرک مصالح و نمک بر بیضه ها درپزند چون مغز بیضه ها پخته شود از دیگدان برگیرند به همین طرز توائی و مهر را تیار کرده اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات چاشنی دهند چون خشک شود در ماهی تویه به بندد بعد از آن پخت شدن در رنگری کشند شکر چینی پاؤ، آثار لیمون پاؤ آثار

نوع سوم پختن خاکینه ها

(۱) پختن خاکینه بیضی مرغ نمکی

بیضه مرغ، دو، محدد روغن، پاؤ آثار دار چینی، یک، ماشه قرطفل، یک، ماشه الاچی، یک، ماشه زعفران، یک، ماشه پیاز، یک، دام دار چینی، یک، ماشه مرغ، یک، دام نمک، یک، دام فلفل، یک، قاشک آرد بادبان برپای نموده، یک، دام او، مغز بیضه ها و مصالح و قیبه و ادرک و پیاز را یکجا کرده از دست خوب لخت کرده چون روغن خوب گرم شود بیضه لخت کرده را در آن اندازند بالای پاتیل سرپوش کنند و آتش کنند ادرک آب دهند چون بکر و پخته شود روی دیگر گردانند بطرف روغن کنند زعفران آب کرده اندازند و قتیقه تیار شود از دیگدان برگیرند

نوع پنجم پختن پوری ها

(۱) پختن پوری گوشت

گوشت ، یک آثار میده ، یک آثار روغن ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه ذلزل ، یک فادک پیاز ، پاژ آثار ادک ، یک دام کشنیز ، یک دام دال بودند ، دیم پاژ - اول در میان میده پاژ آثار روغن مالیده اگر هرام گرم باشد هفت دام روغن مالیده خمیر سخت کرده گوشت را قیبه پاروک دیوده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده بدستور در پیاز سلید پر مصالحه آمیخته دهند و در شکر پوری پر دیوده در روغن بریان کنند و اگر دال خرد را در روغن و پیاز بگهار داده دو پیاز پر مصالحه دیوده دهنگار داده در روغن بریان کنند جایز است

(۲) ایضا پختن پوری میله شیرین میوه دار

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار بادام ، دیم پاژ عرق ادک ، یک دام پسته ، دیم پاژ نبات ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه اول نبات را دانه دار سلیحه قیبه پسته و بادام آمیخته و عرق ادک داده بخارده و میده را پنج دام روغن مالیده از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته در شکر از داده در روغن بریان کنند

(۳) پختن پوری میله و جغرات

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار جغرات و یک ، یک دام اول میده را جغرات مالیده و پنج دام روغن دهند و بمالند ادک آب گرم دهند چوب بسته شده پنج دام روغن دیگر داده مشت دهند بعده پوری ساخته بر آتش ملایم بریان نمایند

چربی بز، نیم پاژ - اول گوشت قهوه باریک کرده در روغن بریان نموده بگهار نموده بدستور مصالحه داده دو پیازه کنند و دهنگار داده نگاهدارند و میوه را از آب و نمک تمپیر سخت کنند و مشتی بگو و دهند از بیلین پوری ساخته ساخته دهند اگر برای گرم باشد چربی بز بر یک حصه و روغن دو حصه یکجا کرده بهمیزند اگر هوا سرد باشد پس چربی و روغن برابر اندازند و ساخته دهند و سموم کرده در روغن اندازند اگر خواهند میوه کنند بجام دو پیازه کشمش و پسته جو کوب نموده بر نمایند و در روغن بریان نمایند و بکار برود

(۲) پختن سموم لاهی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میوه، یک آثار دار چینی، دو ماشه لاهی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک تانک افروک یک، دار کشنیز، یک دار پیاز، نیم پاژ نمک، دو دار - اول درمیان میدهد روغن انداخته بهالند و از شیر تمپیر بدستور سخت نمایند و در هوا گرم هفت دار روغن درمیان میدهد دهند گوشت را قویته کرده در روغن و پیاز بگهار داده^۲ و بالا نموده آب موافق گداز داده و بعد از مصالحه سوده انداخته دو پیازه نموده دهنگار داده میدهد را پوری ساخته و پوری را دو پاژه کرده نیم پوری را سموم ساخته دو پیازه درمیان آن داده در روغن بریان کنند اگر میوه دار کنند پسته و کشمش جو کوب کرده لیکن کشمش درصت باشد در سموم بر کرده بریان نمایند

گلاب، دو دام. اول در میان میخده دو دام روغن و سفیدی بیضه‌ها
 بمانند و از شیر و آب خمیر سخت بدستور خمیر سبوسه چرب نمک
 از بیلن پوری ساخته از دوک کرد بصورت لوز تراشیده در روغن
 بریانی کرده و شیرۀ فندق تار بشد نموده خربشویکیها آمیخته لوزها
 را در شیرۀ گرم اندازد چوبی شیر برآورده طلا نموده بر آورده
 جدا جدا داشته میوه را ریزه نموده بر لوزها اندازند

(۳) ایضا پختن فچلا و لا

میخده، یک آثار روغن زرد، یک آثار عدس، پاز آثار شکر چینی،
 پاز آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه لالچی، دو ماشه پسته،
 دو دام ادک، دو دام پیه بز مقدار ساخته. اول عدس را در آب
 جوش نموده در اندک روغن و پیه بریانی کرده بگهار داده در پیازه
 کنند اما دانه عدس جدا جدا باشد مصالحه آمیخته داده میخده را
 بطرز سبوسه ورقی خمیر سخت نموده از بیلن پوری باریک ساخته
 دهند اگر حوام گرم باشد روغن یک حصه و پیه بز دو
 حصه اگر حوام سرد باشد برابر آمیخته ساخته داده بطرز سبوسه
 ورقی کرده پوری چهار گوشته بز پخته سازند و بالای پوری عدس
 دهند بطرز مذکور باز ساخته دهند و باره پوری دیگر ساخته بالای
 در پیازه مذکور داده از هر طرف دهس هر دو از آب بشد
 نموده همین طور چهار پنج تکه داده در روغن بریانی کرده شکر را
 شیره عقیق تارچند نموده از دیگدان فرود آورده سرد نموده چلاوه
 را در آن اندازند از قاشق در ورقها شیر بدهند چوبی شیر
 در خور شود بر آورده پسته را چرب کرپ نموده کشمش درست بپا
 عدس داده در روغن بریانی نمایند

(۲) لایها پختن پوری حال نخود

دال نخود ' یک آثار روغن زرد ' دو آثار دار چینی ' دو ماشه قردنل ' یک ماشه لایچی ' یک ماشه ادری ' یک دال زعفران ' دو ماشه دیک ' سه دال جعفرات ' دو دال روغن جهت بریان نمودن یک آثار . اول دال را در آب جوش داده دانه دار همینند و در نیمه پاژ روغن بریان کنند چون نیمه پخت شود جعفرات اندازند چون خشک شود دال بریان کرده مصالحه آمیخته زعفران بهامیزند بآب سرد میده را غمیر کرده پوری ساخته در شکر پوری پر ساخته در روغن بریان کنند

نوع ششم پختن شیرینیهها

(۱) پختن ساق عروس

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار مغز بادام ' پاژ آثار قند ' پاژ آثار شکر ' نیم آثار . اول شکر و پنج دال روغن را در هوام سرد مالیده و در هوام گرم حطت دال روغن مالیده بالا بر مالید تهنه ساق عروس از دست درست کرده در روغن معده کالیه بر آتش نرم بریان کنند و بادام یا پسته حریص نموده کوفته یا قند آمیخته و چند ساق عروس بریان کوفته بادام بهامیزند و ساق عروس خالی پر جایند و اگر نیم آثار شکر پیش تاریند دوده از کلهه لت کرده سفید کنند و ساق عروس را خلاف کنند کپور پال شود

(۲) پختن کله پر پاژ

میده ' یک آثار روغن زرد ' پاژ آثار قند ' نیم آثار بیضه هوم ' سه دال پسته ' نیم پاژ مغز بادام ' نیم پاژ مشک ' یک ماشه

شود آتش یک هیمبر کنند که گرم ماند که شیر را سفید شود
و از مالیدن انگشت دانه بهایید بر انگیز گرم نموده دودنی مفکور
را انداخته که و بالا نموده لگو بدجند

(۶) پختن اندرسه

آرد برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چینی، دست
و دو دام، اول شکر را شیر را تار دار درست نموده موافق شیر
آمیزی کرده آرد برنج آمیخته یک دام روغن دانه آتش دور
نموده این قدر آتش داود که کڑاهی سرد نشود پنج گزاری از
کف گیر لت کنند که گرم شود از آتش بر گرفته دو گزاری دم
دهند باز از چکه میدهد را در خوان مشیت دانه اندرسه ساخته
روی بالا نموده در روغن برین کنند اگر خمیر اندرسه را گلگه
سازند در خمیر مککور یک آثار چهارات آمیخته لت دهند و در
روغن برین کنند

(۷) پختن بالو شاهی بولا

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار
اول پاژ آثار روغن در میده دانه بمالند بعد ازین از آب گرم بمالند
باز پنج دام روغن دیگر دهند و میدهد را لت کرده که و بالا
نموده خمیر کنند بعد ازین بره ساخته روغن و اسدک جترات
مالند و روغن گرم بره را دران اندازند و آتش کم کنند تا ملایمت
پختن دهند یک روپخته شود بره را از سیگ سرانها دانه
شیر آمیزی تار بند نموده بره ها را دران انداخته شیر را
از کفچه لت کرده باشد که سفید شود و بره را غلاف شیر
سفید کرده نگه دارند که خشک شود و خرما را بهمین دور تیار
کنند لیکن یکه خرما را از بره کتر کنند

(۳) ایضا پختن آمیزنی مویک و ماش

شکر چینی، یک آذر روغن، یک آذر جغرات، چکه یک آذر دال مودگ شسته، پاؤ آذر، اول دال را از سنگ بسیند جغرات آمیخته لت نمایند چون مقدار دو گهژی یا زیاده لت نموده مانند غسل کرده پس قطره ازان بر روی آب اندازند چون بر آب قرار گیرد بدانند که تیار شد روغن را بر آتش مواظق نهند و پیتی مذکور را در پارچه بسته یک سوراخ در پارچه کرده خیالی در روغن آمیزنی سازند و در شکر سیوم حصه آب داده بر آتش نهند و کف از بالای دور کنند یا قدری شیر بیک صافی نمایند چون شیر در کفگیر بند شود آتش کمتر نمایند چون تار بند درست کرده شیر را بر انگیر دهند و آمیزنی مذکور بریان شده را در شیر غوطه دهند چون از شیر پر شود در ظرف دارند اگر پیتی مانس بوده جغرات نهند^۲

(۴) ایضا پختن لثوی موتی چور

دال دغود، یک آذر شکر، یک نیم آذر روغن زرد، یک آذر جغرات، چکه، پاؤ آذر اول دال مذکور را از آب تر کرده بر سنگ باریک سائیده در پارچه گذارند یک دام روغن انداخته لت کنند بعد جغرات قدری انداخته تا چهار گهژی لت کنند بعد ازان یک گهژی دم دهند روغن بر آتش درم گذاشته بودند بمقدار نفوذ ساخته پریس کنند و شکر را سیوم حصه آب شربت کرده بر آتش جلد نهند چون کف بالا بیاید آتش درم کنند و شیر برای صاف کردن دهند چون قطره شیر در کفگیر بند

(۱۰) پختن شکر پاره های بادام

میخده، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ آثار مغز بادام، سه پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ شیر، یک آثار - اول پنج دام روغن زرد در میخده ماییده و بادام را سوده بیامیزند و از ملائی و شیر خمیر کنند اما شیر را بجوشانند چون نیم آثار مازد بعد از آن مع ملائی داخل میخده نموده و شکر پاره ساخته بریان نموده چاشنی نار بند کرده و شکر پاره گرم در چاشنی اندازند. در شیر مذکور آمیخته میخده را از آن خمیر کنند و شکر پاره ها ساخته در روغن بریان نمایند و سرد نموده نگاهدارند

قسم چهارم در انواع شولیه کهنجری

(۱) پختن شولیه کهنجری معروفی

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ گوشت، یک آثار دار چینی، پنج ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک لادنک، چغندر، پاؤ آثار شلغم، پاؤ آثار زردک، نیم آثار و دال موندک پاؤ آثار مدس، پنج دام نفود، پاؤ آثار ساگ پالک، پاؤ آثار ادک، یک دام پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دام دمک، دو دام اول در پنج دام روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده هر سه دال را اندازند و بالا نموده بریان کنند کشنیز انداخته آب کشاده داده گداز کنند چون گوشت نیم گداز شود چغندر و غیره اندازند بعد از گداز گوشت چغندر و غیره بر آورده شوریده را با دال ها از پارچه گشوده از پنج دام روغن و قرنفل بگهار داده گوشت را نیم بگهار داده با هم آمیخته برنج با شوریده و گوشت و غیره انداخته خوب جوش دهند چون لوجه خوب جوش خورد ساگ اندازند چون تیار شود دار چینی و قرنفل و الائچی و فلفل

(۸) پختن کهاچه

میخیزد، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار
 اول میخیزد را طرز موصوفه خمیر سخت به نمک نموده میخیزد یک پنجه
 ساخته از یک پیله پوری مقدار دپژ کنند دو پاپژ را جواله اندازند
 باز بیلان کنند ساخته دانه از یک طرف بطرز کتایت پیچیده از دست
 بریخته اندک لت نموده از بیلان صاف درست ساخته از گارد
 صورت کهاچه کرده از میان دو پاره نموده در روغن بر آتش ملایم
 برین کنند و شکر را شیرین در بنده نموده کهاچه را غوطه در شیر
 داده جدا کرده یک سره دهند و شیرین بقی را یک لت نمایند
 که سفت شود بر کهاچه ها طلا کنند و یک وجه ساخته کهاچه اینست
 که اول میخیزد را یکتکه کرده بر کفگیر داشته در روغن نیم گرم
 چهار غوطه دهند که میخیزد گرم شود باز درهم نموده به هم
 پازیده کنند از روغن خام یا پیه^۱ در آمیخته لت کرده مثل عمل
 نموده ساخته دهند و آنرا کوبند که به به به بر مبرند و
 کهاچه دهند

(۹) پختن شکر پارلا

میخیزد، یک آثار ملائی، پاژ آثار مغز بادام، یک نیم پاژ
 شکر چینی، پاژ آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه اول
 ملائی را میخیزد بیامیزند بادام را سوده لعاب نموده از آن میخیزد
 را خمیر کرده لت نموده به و طلا کرده شکر پاره آراسته در روغن
 بریان برنگ بادام نموده چاشنی تار بند نموده شکر پاره ها
 را غلاف کنند

نمایند و کچری را شوریده گداز کرده با مصالح درست برته دو پیاز
مذکور انداخته یک هوا به آتش داده دم کنند و از بالا روغن
داده چهار گهژی دم دهند که روغن بطرز زیر بریان آواز کند آن
وقت برگیرند

(۳) ایضا پختن کچری گجراتی

روغن، یک آثار کچری مودگ شسته، یک آثار دار چینی،
دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ثلثه زیره
سیاه، یک دانه سیر، یک دانه ادک، یک دانه نمک، دو دانه
پیاز، پاژ آثار - اول در روغن و سیر دال انداخته بریان کنند چون سرخ
شود حلقه پیاز و مصالح پاره شده درست اندازند چون این همه
سرخ شود اندک زیره اندازند بعد پیاز در روغن از دال جدا
کرده بزدیم را شسته اندک نمک و بالا کنند پیاز و زیره داده آب
موافق گداز نموده دم دهند و از بالا باقی روغن دانه نموده بریزند
و اندک دم داده از دیگدان برگیرند

(۴) ایضا پختن کچری جانگری

گوشت، یک آثار کچری مودگ، یک آثار روغن، سه پاژ
دار چینی، دو ماشه الائچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه پیاز، پاژ
آثار ادک، یک دانه نمک، سه دانه کشنیز، یک دانه اول در روغن
پیاز بریان نموده گوشت را پاره کرده بگهار داده نمک و کشنیز
داده نمک و بالا کرده آب داده بعد از آن کچری شسته اندازند
چون پخته تیار شود دار چینی و قرنفل و الائچی را همده از روغن
باقی داده نموده مداری بریزند

سوده اندازند پلیز جوخی اندازند و از پنج دام روغن بگهار دیگر دهند
اگر چشمتی دار خواهند چوبی برنج نیم پخت شود شوله چاشنی
آمیخته موافق چاشنی همراه لعاب بادام در کوفته نیز دهند و
در شوله مذکور نیز بگهار دهند و برگردند شکر چینی پاؤ آثار
نهمین پاؤ آثار

(۲) ایضا پختن کهچزی هاو د خانی

گروشت ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار کشنیز ' یک دام دمک '
سد ' دام ادک ' یک دام بیضه مرغ ' یک عدد کهچری هونگ ' یک
آثار ساگ پانک سوده ' نیم پاؤ اول گوشت را در نصف روغن بگهار
داده بگذارند و نیم آثار گروشت را قیمة کرده نیم پخت کرده
معالجه آمیخته بیضه را از آب جوش نموده ملیدی بیضه دور
کرده قیمة را بر روی بیضه طلا کنند و باقی قیمة را بخودی بدهند
و در روغن از قرنفل بگهار دهند معه اندک شوربه آمیخته بعد
ازین معالجه آمیخته در پیازه کهچزی کرده در شوربه پارچه یغنی
و مصالحه داده و ساگ مذکور گداز نمایند چون آب اندک جوشد از
زعفران و خردی گوشت اندازند و در روغن باقی از قرنفل گوشت
را بگهار دهند و دم کنند چون در لعلری کشند بیضه را از کار
دو پاره کرده بالا نهند

(۳) ایضا پختن کهچزی ملشرا

گروشت ' یک آثار کهچزی مردک شسته ' یک آثار روغن زرد '
نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الاهی ' دو ماشه اول
گوشت را پارچه نموده بدستور پولاژ یغنی پخت کنند شوربه از
پارچه گخرانده شوربه را معه یغنی از قرنفل بگهار داده و باز گوشت
از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالحه داده
دو پیازه سفید کنند تر و پر مصالحه باشد و زعفران سوده آمیخته قیاز

قسم دهم در انواع مربه ها و اطعمه و حلوه ها و غیره
و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ
نمودن روغن و خمیر

(۱) پختن مربه انبه

انبه، یک آثار شکر چینی، دو آثار، اول انبه و ۱ لوز نموده
از خلال سوراخها داده در آب و چونه اندازند بعد چهار گهژی شسته
از آب صاف جوش دهند شکر را شیره قطره بند نموده لوز انبه
انداخته یک جوش دهند که عذش شود باز لوز و شیره بر آتش
دور دهند که شکنجی پیدا کند یکجا کرده در مرتبان نگاهدارند

(۲) پختن مربه انناس

انناس نیم پخت، یک آثار شکر چینی، دو آثار انناس را پارچه
نموده از خلال سوراخها کرده در آب چهار گهژی بدارند بعد ازین
از آب صاف جوش داده سرد کرده شیره قطره بند نموده بر آتش
ملایم جوشانیده چون پخته شود و شکنجی پیدا کند سرد نموده
نگاهدارند

(۳) طریق پختن مربه کمرکه

کمرکه نیم پخت، یک آثار شکر چینی، نیم پاژ جغرات، نیم
آثار نمک، پاژ آثار لیمون، یک عده، اول کمرکه نیم پخت را در
گروزه گلی انداخته و نمک سوده در و انداخته اندک آب داده تا چهار
گهژی بخیسند باز از اندک آب دیگر داده چهار گهژی ماسدن بعد
ازین بآب شسته از خلال سوراخها کرده در آب چونه اندازند بعد
از یک گهژی این آب دور کرده آب چونه یک، در کنند بعد از

(۶) ایضا پختن کپه‌زی به آب

گوشت ، یک آثار کپه‌زی ، یک آثار روغن ، یک آثار پیاز ، یک آثار دُر چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ثابک کشمیر ، یک دانه نمک ، سه دانه اول گوشت را قیمة کرده بریک نموده نمک و عرق ادوک و کشمیر و عرق پیاز آمیخته چهار گهری نگه‌دارند و کپه‌زی را در روغن بریان کنند و قیمة گوشت را در کپه‌زی بیامیزند مصالح سوده اندازند و آتش موافق کنند یعنی دیگ آنچ چون آب گوشت و پیاز خشک شود یک گهری گداز کرده چهار طرف آتش اخگر داده صاف کرده بر روی دیگ گذاشته سرپوش بالای آن کنند چون تیار شود روغن بقی را دانه نموده بالا درینبرد

(۷) ایضا پختن کپه‌زی طاهری

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، سه پاؤ بڑی مودگ ، سه پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک قانک پیاز ، پاؤ آثار ادوک ، یک دانه کشمیر ، یک دانه زرد چوب ، یک دانه نمک ، سه دانه اول قیمة زرد چوب را سائیده در آب حل کرده در روغن بریان نمایند بعد ازین روغن را در پارچه نخل‌روده گوشت را از قرنفل دران روغن بگهار داده آب و نمک و کشمیر داده ته و بالا کرده آب موافق یخنی پیلاؤ انداخته گداز کنند باز بڑی مودگ را در روغن بریان در یخنی اندازند و ادوک و پیاز مضمکور اندازند بعد ازین برنج اندازند چون پخته شود مصالح سوده اندازند و در لگاری کنند

آثار روغن زرد در میحه اخلاصه صفت نموده موهانی ساخته در ماهی توبه به پزند و سرد نموده بگویند و از غریبال بگزینند و در روغن بریای نمایند چون سرخ شود چاشنی قطره بند نموده هسل آمیخته بر سر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده تهر بدهند و اگر از آرد نخود کنند آرد نخود پاژ آثار میحه یک آثار

(۲) ایضا پختن حلوه گمانج^۱

گمانج، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار اول گمانج را خشک نموده از دست مالیده چون خوب باریک شود از غریبال بگزینند و در روغن بریای نموده شیره قطره بند نموده بر سر آن بریزند و عرق دو عدد لیمو اندازند و نگاهدارند

(۳) پختن حلوه زردکی

زردکی، یک آثار روغن زرد، خیم پاژ شکر چینی، آثار میحه دو دار - اول زردکی را در آب جوش نموده پرست و استخوان دور کرده در پاتیله کنند و از کفچه لبه نمایند که خوب درهم شود بعد از این میحه را در روغن بریای نموده شیره شکر انگشت پنجم در گذارند و بر آتش ملایم به پزند و کفچه زده باشد چون بسته شود از دیگدان برگیرند اگر خواهند تهر^۲ مارند دیر وزن شکر و شهد داخل نمایند و قوام صفت نکنند و در طبق فرش نموده لوزینه ترانند

(۴) ایضا پختن حلوه اثرکی

اثرکی بر ریشه، یک آثار روغن زرد، خیم آثار شکر چینی، خیم آثار - اول اثرکی در آب جوش نموده از همان آب جوش اثرکی

۱ - ملصق و تشدید میسر و تخفیف آن معروف کیچه - خیمه را نیز
بشا بهت آن کام بگویند

یک گعزای آب مخکور دور نموده تا چهار گعزای قهقرم جغرات را دور نموده در آن تر کرده نگاهدارند بعد این را هم دور نموده در دوغ دیگر لابلپ کرده جوش دهند چون رنگ دوم آید جوش دهد در دوغ دیگر انداخته اندک جوش دهند چون گداز شود بر آورده بآب صاف نموده شیرک لیمن داده در پنج دلم شیرک شکر جوش کنند چون گداز شود از شیرک جدا کنند شکر را شیرک عفش نموده کبرک، در و انداخته یک جوش ملایم داده سرد کرده در مرتبان نگاهدارند

(۳) پختن مربی کبلا

کبلا پخته، یک آثار شکر چینی، نیم آثار لیمن، یک عدد، اول کبلا را دو پیازه طور بریده در دیگچه اندک آب داده از کاه فرش کرده کبلا را بر دهاتر نهاده آتش کنند تا بخار به کبلا رسد و پخته شود باز چاشنی قطره بعد نموده عرق لیمن در آن چکانند کبلا های مخکور را در چاشنی انداخته یک جوش داده سرد نموده نگاهدارند

(۴) پختن مربی پهایسه

پهایسه مفت، یک آثار شکر چینی، دو آثار، اول آب را گرم نموده از آتش فرود آورده پهایسه ها در آب انداخته نیم گعزای مانجه دهند چون گداز شود از آب سرد بشویند و چاشنی قطره بخت نموده در آن انداخته یک جوش داده پس پهایسه بر آورده باز چاشنی را یک جوش دهند و قتیکه عفش شود سرد نموده پهایسه در آن انداخته نگاهدارند

پختن حلوه ها

(۱) پختن حلوه کشمش

کشمش یک آثار میحه، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شهد، پاز آثار مشک و غلاب قهقرم، اول پاز

سودا در اخیر مرتباً با شیر آمیخته است تا نهایتاً چوب نیم بسته شود برگزینند و اگر خواهند شیر را جوش داده هم قند آمیخته باز جوشانیده چون قاشق مله شود باقی قند را شیر تارچند دموده بدستور مسطور بپزدند و حلوه مقراضی شود

(۸) ایضا پختن حلوه بخود بریان

قند مطیعه ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار چمت ، نیم پاؤ شیر ، دو آثار شهد ، دهم پاؤ آرد دغور بریان ، یک آثار . اول شعر و شهد را در شیر آمیخته شیر تارچند دموده آرد دغور را از آب مثل شهد دموده ریح آثار این در شیر بطور تار باریک اندازند و از گلگیر حل دموده باشند پاؤ گهزی آتش دهند که آب آرد خشک شود باز ریح آثار بطرز مسطور اندازند همین وجه دو چهار مرتبه اندازند و حل دموده باشند در دام آرد دغور جدا دارند چون حلوه بعضی شود آن را انداخته روغن داده از گلگیر است دموده چون خوب بریان شود صفت گردد یک دام روغن داده بر دارند و پسته را زیر و بالا دموده اندازند

(۹) ایضا پختن حلوه بادام نوع دیگر

بادام ملکش ، دو دام روغن زرد ، دو دام میوه ، دو دام . اول خرما و بادام را اندک آب انداخته همه شب در شبنم تر دارند صبح تخم خرما و پوست بادام دور دموده از همان رس آتش کنند و میوه را در روغن بریان نموده شیر میوه اندازند و است نمایند چون بسته شود از آتش برگزینند بجای معجون است اگر کسی را دماغ خالی شده باشد هفته این قدر هر روز تیار ساخته گرم گرم خورد دماغ لبر شود

جسایند و جودام میدهد آمیخته در روغن و ریای سازند بعد ازان
شیره را بر قوام انگشت پنج نموده بران ریزند و بر آتش
ملایم به پزند که پخته شود و اگر شور خواهند نیم وزن شکر
و شهد پاشند

(۵) پختن حلوا بادام

بادام، یک پاؤ شکر چینی، نیم پاؤ روغن زرد، یک نیم پاؤ
اول بادام معطر نموده جسایند و شکر را شیره نموده بادام نموده
دران اندازند و از کفچه است کنند چون بسته شود روغن داغ
نموده دهند و برگهرند اگر در حالت کرم روغن داده برگهرند
چمچه محوری شود و اگر خواهند که شور بنهند شکر بوزن
درابر بموجب وزن مزبور بر قوام آورده شور بنهند

(۶) آبضا پختن حلوا کشمش

کشمش، پاؤ آثار روغن، نیم پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار اول
کشمش را در روغن اندازند و بر آتش ملایم پزند و کفچه داده
است نمایند چون خوب است شود شیره چاشنی عقیقش تار بند
نموده اندازند و است نمایند چون بسته شود از دیگدان برگهرند

(۷) پختن حلوا شیرگاز

شیر گاز میش، یک، آثار قند مطهیه، پاؤ آثار روغن زرد، نیم
پاؤ مغز بادام، سه دانه اول شیر را جوشانده از قاشق بهالایند
اما ملایمی درون افتد و قند را شیره تار بند نموده آتش کم کنند
چنانچه آتش یک هیزم باشد ربع آثار از شیر مذکور در شیر اندازند
و از قاشق دو سه مرتبه است نمایند تا دوهم شود باز یک ربع شیر شیر
همی طور انداخته همی دماتور همه شیر اندازند و است نمایند بعد بادام

شیر جوش دموده از آتش فرو گرفته شکر آمیخته باریک جوش داده آرد بریان مخمور را اندازند و نیت نمایند چوب پخته شود و بسته گردد چرگبرد

(۱۳) ایضا پختن حلوای کاسنی گلو یعنی گلو دهکشی

گدو زرد، دو آثار روغن زرد، نیمه پاز تباشه یا شکر، نیمه آثار مشک، یک ماشه گلاب، ده دانه زعفران، یک دانه اول پوست گدو صاف کرده بموجب موازده مخمور اندک آب انداخته در دیگچه اندازند و بر آتش دهند و بالای سرپوش گذارند که بخارپند شود بعد از دو گه‌زی وقتی که خوب گداز شود از دیگچه بر آورده در پارچه لی انداخته پیچ دهند که جامه آب ازوی برآید و کدر مهرا گردد و بطرز آلو خمیر کرده بعد از آن در روغن مذکور انداخته بریان کنند بعدیکه جوی بریان شدن ظاهر گردد بعد از آن شکر را قوام اندگشت پنج کرده گدوی بریان کرده را اندازند و کفچه زدند که آب سوخته شده در روغن آید و روغن بگدارد بعد از آن برگزیند و زعفران سوده در و اندازند لیکن بوقت انداختن کدر در شیر، اول زعفران اندازند بعد از آن کدر را فرود آورده قدری گلاب و مشک بقدر استعداد بیامیزند و اگر خواهند که تور بند کنند نیمه وزن شکر را بر قوام آرند و نیمه شیر دخیل کنند و قتیکه شیر خوب عطرش شود زعفران و خوشبوها و غیره انداخته در خراچچه گرفته پهن کرده لوز چارک کارد چا پرند

(۱۴) ایضا پختن حلوای بیضه مرغ

بیضه مرغ، چهار عدد روغن زرد، ده دانه میحه، چهار دانه تباشه، پاز آثار زعفران، یک دانه اگر خواهند که زرد رنگ

(۱۰) ایضا پختن قر حلوۃ نشاسته

نشاسته ، یک آثار قند ، یک آثار شیر ، چهار آثار زعفران ، پنجم
 ماشه اول نشاسته را از آب حل نموده نگاهدارد و قتیقه درسته
 نشیند آب نیلگون دور کرده آب دیگر آمیزند باز بگذارند که نش
 نشین شود آب مخکور دور کنند تا که آب نیلگون دور شود آب
 صاف دهند در آب حل نموده از پارچه گزاده در پاتیل کمند و
 قند و شهر در روغن هم آمیزند و بر آتش دهند و آتش ملایم کنند
 ، کتیقه زده باشند چوب پخته بسته شود زعفران با گلاب سوده
 آمیزند و بسته و بدار آمیخته از آتش برگیرند

(۱۱) ایضا پختن حلوۃ نرم

نشاسته ، یک آثار ، روغن زرد ، نیم پاژ شکر چینی ، یک آثار .
 اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند بعد از اندک آب گرم
 اندازند قدری آتش داده شهر را بریند اندازند و لت کنند و
 بسته برگیرند

(۱۲) ایضا پختن حلوۃ بولک

دال نخود سبز ، یک آثار و نیم پاژ روغن زرد ، یک نیم
 آثار شهر ، دو آثار شکر چینی ، نیم آثار اول دال را در دیگ نیم
 گرم بریان کرده میخده ساخته در روغن بریان نموده شهر شکر
 با شهر آمیخته اندازند و لت نمایند چوب پخته بسته شود بر دارند

(۱۳) ایضا پختن حلوۃ بیمن

آرد نخود خام ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شکر چینی ، یک
 آثار شیر ، دو آثار اول آرد نخود خام در روغن بریان نموده و

(۱۷) ایضا پختن حلوۃ بیضه مرغ دیگر

برای قوۃت یاد بسیار نافع است حکم سیماپ دارد. بیضه مرغ، چهار عدد زعفران، نیم ماشه موچرس، نیم ماشه شکر چینی، چهار ماشه مشک، بوزن دو جو روغن زرد، چهار دام. اول بیضه ها را شکسته زردی بیضه ها را مذكور ملاحظه کرده در ظروف انداخته از دست مالش نمایند و روغن و شکر چینی این هر دو تمام و زردی ها انداخته از کف دست مالش نمایند تا که یکسان شود آن وقت بر آتش انگشت چهاره از چمچه لت کرده باشند وقتی که بر بستگی آید آن زمان مشک و زعفران و موچرس اندازند وقتی که ضرب پخته شود و روغن جدا شود از دیگران برگردند و نگاهدارند و چهار بخورند همین طور هر روز چهار کرده تا هفت روز بخورند و قدرت خدا را تعالی به بینند چه چیز بنظر می آید و سفیدی بیضه ها را مذكور که بماند در و نمک و سرخ انداخته ملاحظه در روغن بریان نموده بالای حلوۃ مذكور بخورند

(۱۸) ایضا پختن حلوۃ رشالی

بیضه مرغ، ده عدد قند سفید، یک آثار. اول باید که زردی بیضه ها دور کرده سفیدی را در پیاله چینی برگردند و ده یا بیست تا سنگ مالش را از کمر بند کرده سفیدی بیضه های مذكور را باسنگ ها لت کنند بمدی که خوب کف پیدا کند و سالب پیاله شود بعد از آن قند را شیره تار بند نموده آتش گرم کرده شیره بیضه کف کرده را در آن اندازند و از کفچه چوبه که پیش حلوۃ پزان میباشد بدان لت میکرند باشند بمدی که بر قوام آید لیکن بمدی که شیره بدان نماند و سالب بیضه ها بالا نماند

کنند بیضه معده زردی با استعمال کنند و اگر خرافاند که سفید کنند سفیدی بیضه با استعمال آورد و طریقش چنان است که آن آرد را پارچه پیز نموده میخورد و بهروجب میازند مذکور بگیرند بعد از آن بیضه را شکسته شیر آنهارا در پیله چینی یا مس بهر نوع که باشد در آن گرفته تپش ها را در مایون دسته ساخته و در شیر بیضه ها داخل کرده خوب لخت کنند و همه وزن زعفران خوب سرکه سا کرده در شیر لخت نمایند و بعد از آن شیر و میخورد مذکور را در روغن بریان کنند بدینکه خوشبوئی میدهد آید و آرد سرخ رنگ شود در آن انداخته رود زود کفچه زنده که هم یکنای شده مانند دانه خشکاش شود بریان شدن دهند بر آتش نرم و قتیکه اندک برپستگی بیاید گلاب و مشک قدری انداخته برگیرند و با آن غوری شود

(۱۶) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ دیگر

بیضه مرغ ' شش عدد شکر چینی ' نیم پاژ روغن زرد ' دو از ده دام . اول بیضه ها را شکسته سفیدی بعه زردی ها بیضه مذکور را در لگن مسی انداخته از کف دست خوب مالش نمایند تا که سفیدی و زردی بایکدیگر یکنای شود آن وقت شکر چینی تمام انداخته باز از کف دست بدستور سابق از زور کف دست تا در سه گوی بآتش دهند آن وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گوی بآتش نمایند بدستور سابق از کف دست تا که خوب مخلوط شود آن زمان در پاتیل انداخته بر آتش نرم نهاده از چمچه لخت میکرده باشند و فرصت ده دهند که پوئلی بیفتد تا که حلوه مسطور بسته و سرخ رنگ شود و روغن از جدا نشود آن وقت اندک گلاب و مشک انداخته از دیگدان برگیرند و نگهدارند و بکار برند

(۲۰) ایضا پختن حلولا فرنگی

شکر چینی، یک آذار ششسته، پاؤ روغن زرد، یک نیم پاؤ مغز بادام، نیم پاؤ، اول شکر را شربت کنند و میل او در کنند بعد زین ششسته را در آب حل کرده از پارچه گشاده در شربت مشهور داخل نمایند و کفچه رده باشند لیکن آب بسیار اندازند و اگر دانند که زود در بستگی آمده باز آب داخل نمایند و بدین طریق دو سه مرتبه آب داده پخت شدن دهند و در نیم پخت نیم پاؤ روغن اندازند لیکن کفچه میزدند دشند وقتی که بسته شود روغن باقی را داخل کنند و کفچه میزدند باشند حدیکه سرخ راگ شود بعد ازان بادام را چهار پاره کرده داخل نمایند و غرضشوی هرچه باشد بقدر وسعت داخل کنند و در کسسه گلی نگاهدارند چراغ سفر بقرار آید و بدست مدید بد مبر و تمام بشود

(۲۱) ایضا پختن حلولا حوال دار

ذرات دو نیم پاؤ روغن زرد، پاؤ آذر میوه، نیم پاؤ دوجبه مریم، یک عدد، اول میوه را در آب حل لیکن آب بسیار نه اندازند در پارچه بند نمایند بعد ذرات را قوام آورده امتحان قوام چنان است که یک ازان بر کعبه اندازند و بر پشت کاغذ آن ظاهر گردد و سفیدی یکنه بیضه را قوام مذکور را از آتش فرود آورده انداخته خوب حل کرده بر آتش نهند و کفچه میگردانند باشند حدیکه مایه فابوده شود اندک روغن میزدند باشند که خوب سعت شود مانند لیمو بعد ازان اندک مشک و گلاب یک دانه انداخته باز قوام لیمو یعنی لیمو آرد بعد از قاشق خورد و در خواص روغن مالیده مانند دهن خطائی برآرد جدا جدا اندازند چون بسته شود بجه سرد و مرطوب نگاهدارند بعد ازان بسته شود و بقوروش آرند

غرض که یکسان باشد بعد از سرد شدن علامت تیر شدن است از آتش، برگیرند سه دان حوری لایق است گلاب و مشک بقدر استعداد ضرورت آوردن انداخته ساعتی است کنند و بکار برود

(۱۹) ایضا پختن حلولا رومی

روغن زرد، یک شرمیده رد، پاؤ آش خمیر میانی جلانی، پاؤ آثار زعفران، دو دانه شکر، دو دانه مشک، یک ماشه گلاب، دو نیم دانه مغز پسته، نیم دانه محسری، یک آثار شهد دانه آثار، سهاری چهلایه، اول دید که میخورد را با خمیر منگور بهمیزند و بعد از آن قدری آب انداخته خمیر را ملایم کنند مانند خمیر منگونی سازند چهار گهزی توقف کنند که خمیر شود بعد از آن میخورد را چهار حصه خمیر کرده یک حصه را شکر، کنند و یک حصه را بیک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصه را باید که سهاری سوخته کرده با باقی زعفران در هم نهاده سهیل رنگ نماید و یک حصه بزرگ خود بحال ماندن دهد بعد از آن باید که روغن دانه نماید و هر کدام علاجه در کفگیر که از آن شربت پاک میکنند اسدک اسدک در آن کفگیر گرفته با دست مانند منگولی بپاشارند و بریان کنند و قتی که جمعه بریان شود همه را یکجا کرده نگاهدارند و نیت را قوام نموده و شهد را در آن داخل کرده کف از و دور ساخته چون بر قوام سخت آید که آن را قوام پاک گویند جمعه بودی ها در و انداخته در مازند و از بالا مشک با گلاب حل کرده اندازند و در خلج بر آورده پهن کنند و از بالا پسته مغز تراشیده نیز بپزند و اگر روز خواهند همان ساعت با کارد حصه روزها نموده نگاهدارند یا به همان قسم ماندن دهند بهتر چنان است که خط کسی روزها کرده نگاهدارند و در وقت بر آوردن بر خوانچه قدری روغن مالیده بر آرند که بوقت سرد شدن روز درست بر خیزد و نگاهدارند

بعد از آن از ظرف مذکور بر آورده در آفتاب خشک کنند بعد
 آرد گندم مذکور ساخته نگاهدارند و یک پاؤ آثار آرد همین
 گندم مذکور با شکر چینی و آرد میوه مذکور آمیخته این هر سه
 را با آب سرد یک جا نموده از دست حل سازد تا که غلوط نهاند و آب دوزن
 شش من انداخته کفیه زتان بر آتش تیر بگذارند و از کفیه زدن
 کامل نکنند هر گاه که بقوام رسد تمام روغن در و انداخته مخلوط
 سازند و قدری آتش بنیز هاله بگذارند آتش تیر نکنند هر گاه
 که سخت سفید بشود از قدر قدری بر داشته سرد سازند چون
 ضرب پانگشت زد شکسته شود آتش مطبق کم کرده خواند مشک
 و دار چینی کوبیده با میوه هم مذکور در طوره مذکور انداخته
 و آمیخته از کراه بر آورده در تاز کاه کلان قدری روغن هاله
 در روغن تاز انداخته حله مذکور را بهین سازند که خشک و سرد شود
 تا چهار پهر نگاهدارند و عاى الصباح هر روز نیم پاؤ بخورند که
 مفیدی باد است و منفعست بسیار دارد

پختن فالوده

نشاسته ' یک آثار شیر ' چهار آثار قند سفید ' دو آثار بادام
 مو دام آب ' دوازده آثار . اول نشاسته را در دوازده آثار آب و شیر
 حل نموده نیم آثار قند آمیخته بر آتش ملایم به پزند و کفیه
 رانی نموده باشند تا که عفش شود و شیر باقی بیامیزد چون
 مثل شهد شود از دیگدان برگیرند و قند باقی را شیر نموده
 اندازند بعد آرد خرد بریای دو دام و بادام بریای سوده نیم دام
 بالا بریزند و اگر خواهند به نمک پزند سفید دانه یعنی مکی
 باریک معده میوه و شیر دو آثار و قند دو آثار و نشاسته پاؤ آثار

(۲۲) ایضا پختن حلوة مقراضی

دشاسته اول، یک آثار قند نبات، یک آثار و نیم پاؤ روغن
زرد، سه پاؤ زعفران، چهار ماشه پسته، نیم پاؤ هسته، نیم
پاؤ اول دشاسته را در روغن بریان نمایند بعدیکه سرخ شود و بوم
خوش آید بعد ازان شربت را در شیر ذر بنده بر قوام آورده
دشاسته بریان نموده را سه روغن در قوام انداخته هفت نمایند
بعدیکه روغن جمله از جدا شود لیکن زعفران را بآب مالیده
در شربت انداخته بر قوام آورد بعد از تیار شدن بادام و هسته
را چهار پاره نموده در طبق در آورده جلا باشند

(۲۳) ایضا پختن حلوة بیه روغن

دانه برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار تخم ریحان، یک
دام - اول همه برنج را سنجیده دانه بر دارد لایق پن هفت در
آب جوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند و شکر را
شیره نموده دانه برنج در شیره اندازند و تخم ریحان شوقیده
اندازند و به پزند جمله بسته شود برگزینند

(۲۴) ایضا پختن حلوة سوهن

شکر چینی، دو لیبر آثار میحه، دو آثار جوز عرقی، چهار
محد دار چینی، چهار ماشه پسته، چهار دام بادام، چهار دام چلغوز،
چهار دام مغز بادام، چهار دام چروندی، چهار دام مشک، چهار ماشه
روغن گاو، یک آثار و یک پاؤ گندم میحه در آثار مخکور را در
پنج آثار آب در ظروف گلی تر کرده بعد از سه شبا دروز آب
دور کرده گندم مخکور را از آب در آورده در ظروف مخکور تا سه
روز نگاهدارد تا که انگور گندم ظاهر شود و رشته ها برآورده

در خامستر انگشت که گرم شد مثل الی کهره که چهارها می پزند
بعد از آن روغن و شهد انداخته مالیده سرت و دشت بخورد که
جسور خافق است

ایضا پختن پن بهته

داده برنج، یک آثر شکر چینی، یک آثر مشک و گلاب قدری،
شکر را شیر و قطره چند هموخته مشک و گلاب داده سرد کنند و دانه
برنج را در آب گشاده جوش نموده در صافی انداخته آب مذکور دور
کرده بلا آب سرد انداخته از آب سرد نمک شوییده در شیر انداخته
و در خمیری کنند و اندک آب سرد پنیر اندازند و بادو شربت
انداخته بکار هرده

طریق پختن کهجورها

پختن کهجور میوه

میوه، یک آثر روغن، یک آثر شکر چینی، یک آثر شیر، نیم
آثر، اول شکر را شیر انگشت پیچ نموده پس دانه روغن در میان
میوه داده بماند، و از شیر میوه را خمیر ساخت کنند و کهجورها
را بسته در روغن بریان کنند

(۲) ایضا پختن کهجور خاصه

میوه، یک آثر شکر چینی، یک آثر روغن زرد، یک آثر شیر،
یک آثر، اول میوه را پنج دانه روغن داده یک گهری بماند و فواره
آب دهند و دو گهری در داده و شکر خشک آمیخته دو گهری بماند
تا که بسته شود بعد از شیر گرم خمیر کنند دو گهری بماند اگر
ملائی دهند یک دانه جغرات نیز دهند و خمیر سفت کرده شکل
کهجورها ساخته خشک کنند و در روغن بریان نمایند

دانه برنج دو دام و نشاسته از شیر و آب آمیخته آتش ملایم کرده
کفچه رده باشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده از
قوام بیامیزند و برگه‌بند

ایضا پختن فله‌ری

شیر گاز یک آذر دانه برنج ، چها دام قند سفید ، دو آذر - اول
دانه برنج را اندک آب شسته در چرخه از آب بگسترانیده دار
های آب در دانه برنج انداخته و تکه و بلا نموده از برنج جدا
کرده در چرخه گذران تا که همه سرخی برنج برود و صاف شود
آب مذکور در شیر آمیخته و برنج را همان طرز اندازند و شیر
مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه رند تا که پخته شود و
قند را شیر بمالد ازند و دار چینی کنند تا که سرد شود

ایضا پختن حریره

نشاسته ، نیم پاژ روغن زرد ، نیم پاژ شکر چینی ، نیم پاژ
دار چینی ، دو ماشه قندفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه - اول نشاسته
را سوده در روغن بریان کنند از آتش طر و گرفته سرد نمایند و
اندک آب شیر گرم انداخته بت کنند و باز بر آتش نهاده جوش
دهند چون نیم پخت شود چشنی شکر کرده و قتیکه تیار شود
مصالحه بران ویزند و برگه‌بند

ایضا پختن مالیده

بیضه مرغ ، سه عدد شهد ، چهار دام میوه ، نیم پاژ مسکه
با روغن گاز ، نیم پاژ اول سفیدی همه بیضه مذکور بر آورده
در نیم پاژ میوه انداخته مثل آرد خمیر نموده نان تر ساخته

شود و گداز گردد از آب جدا نموده اندک جغرات داده بریک بکوبند بعداً تپاشه آمیزند و بکوبند چون مضمحل شود در طبق کرده دو دانه جغرات آمیخته در پارچه محکم بسته از نوک سرپوش بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب مخور را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعداً بر آورده از آب گرم لت نمایند دو دانه روغن آمیخته گنگله نموده در روغن بریان نمایند

(۴) ایضاً پختن گلگله انبه

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر انبه رسیده، سه آثار شکر چینی، نیم پاژ و دار چینی، دو ماشه میده و شکر و شیر انبه و دار چینی کوفته باهم آمیخته لت نموده در روغن گلگله مخمور بریان کنند و بکار برند

(۵) پختن گلگله انبه نوع دیگر

میده گندم، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر، یک آثار شکر چینی، نیم آثار شیر انبه، نیم آثار دار چینی، دو ماشه، اول سه دانه روغن از میده مالیده بعداً شیر و شکر و شیر انبه آمیخته در روغن گلگله ساخته بریان نمایند

(۶) ایضاً پختن گلگله خاصه

کهوه شیر گاؤ، یک آثار شاسته، یک آثار مغز بادام، دو دانه شکر چینی، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار - اول کهوه را محله شیر و شاسته باهم لت نمایند و مغز بادام مخمور در گلگله داده در روغن بریان کرده شیر شکر تار بخند نموده گنگله در آن اندازند

طریق پختن گلگله ها

(۱) پختن گلگله

میده یک آثار شکر چینی ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه شیر ' یک آثار خمیر نان دو دام - اول میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عمل دهر نموده است کرده چهار گهزی دم دهند تا که میده خمیر گردد و بعد از دست خوب دست نمایند و شیر شکر قوام میده مسطور را آهسته آهسته در شیرک مخکوب اندازند و از کفگیر است کنند چون مثل شهد عفش شود پائیده از آتش فرو گرفته است دهد چون سرد شود در روغن پائیده دیگر کرده بر آتش ملایم دهند و گدازه نموده بریان کنند

(۲) ایضا پختن گلگله پنیر

پنیر شیرین یک آثار شکر چینی ' یک آثار لیمون ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه کشنیز ' یک دام میده یک دام روغن ' یک آثار - اول پنیر را از آب بسایند مصالحه سائیده جیامیزند میده را در آب لیمون بهامیزند و از دست خوب است دهند و در روغن گلگله سازند و چاشنی نار بند گرم نگاهدارند و گلگله را بریان کرده گرم گرم در شیرک اندازند چون در شیرک گداز شوند و شیرک هر گردد برگردند

(۳) ایضا پختن گلگله جوار سفید

سفید جوار ' یک آثار قهاسه ' نیم پاژ روغن زرد ' نیم آثار جهرات ' چهار دام - اول جوار را از آب تر نموده بکوبند تا که سبوس یعنی بهوسی کل از و دور شود و خشک گردد بار خشک شده را اندک بکوبند و صاف نموده در آب جوشانیده چون پخته

دال ها را بمایند و نمک و دار چینی و قهوه و الایچی مرده آمیزند
 لت کنند تا آنکه آبدار پر آید و مغز یک بیضه بپایهزد
 بروی پیاله پارچه بستمه قدری سفیدی بمالند و
 پیشی مذکور را بر بیضه نهاده دره ساریک مهند چپائی یک آراسته
 کشیز بریان و فلفل را چو کوب مرده و قیمة ادرك را بره
 چسبانده و نیز اندک سفیدی بستمه مهند پیاله را و از گن کرده بره
 را در روغن اندازند و در آتش جود بره ها را برین گشت تا همه
 بره ها پخته شود پیشی را لت نموده خشک که سخت و خشک شود

(۲) ایضا پختن بره پیلای

مغز برده به بعضی مغز پیستند و در پیشی ماش یک
 آثار شکر چینی، یک آثار در ماشه ذره در ماشه الایچی، دو
 ماشه نمک، نیمه دام ادرك، دو در کشیز، یک دام جغرات، یک
 آثار. اول مغز برده را در جغرات جود سفیده و مصالحه
 آمیخته در پیشی ماش آمیخته عرق ادرك دانه لت کرده دو گهرای
 لت نموده دو گهرای نگه دارند بعد از مصالحه آمیخته هشت دام
 جغرات آمیخته دو گهرای در دهشت بر پیاله بستمه از دست
 بڑه سخت در روغن بریان نموده چاشنی در لت کرده دران اندازند
 و اگر از سودگ سازند حصه چهارم جغرات دهند

(۳) ایضا پختن بره جغراتی چاشنی دار

جغرات چکه، یک آثار روغن، یک در شسته خشک، چهار دام شکر
 چینی بستمه در دام. اول شسته بود. در چکه آمیخته لت کنند بر
 پیاله پارچه بستمه بڑه دران ساخته در روغن از آتش جلد بروی
 نمایند اول شیره نارنگ نموده نگه دارند و بڑه ها پخته دران
 اندازند چون شیره در بره خشک شود پخته درین کنند چو کوب

(۷) ایضا پختن گلکله پیتی ماش

پیتی ماش، یک ذره روغن زرد، یک آثار شکر چینی، نیمه آثار
بیضه مرغ، یک عدد اول پیتی را در پازچه گذاراشده سفیدی بیضه داده
است نمایند چاشنی قویست موده نگهدارند و گنگله را بریان نموده در
چاشنی ادد زید و قدری بش داده باشد که چاشنی خشک شود بکار درند

(۸) ایضا پختن گنگله وانی بیا یعنی خورد خورد

میده گندم، یک آثار شکر چینی، یک نیمه آثار روغن یک آثار
جغرات چکه، نیمه پاژ شیر، دو نیمه آثار، اول سه دانه روغن
در میان میده داده خوب بمانند بعد جغرات داده پس شیر جوش میدهد
چون قاشق سپید نگردد در آن شکر آمیخته یک جوش داده ذره گرفته
نیم سرد نموده در میده آمیخته خوب است نمایند که آبها بر
آید در روغن گنگله خورد خورد بریان نمایند

(۹) ایضا پختن گلکله آرد برنج

آرد برنج، یک آثار روغن، نیمه آثار شکر چینی، یک نیمه
آثار جغرات، سه آثار دار چینی، دو ماشه، اول در آرد مخلوط یک
دانه روغن داده بمانند و چهار گهڑی از جغرات است کنند بعد در
چینی سوده بپیمیزند و چهار گهڑی دانه گلکله در روغن بریان
نموده در طبق کنند و شیر و چاشنی پنج نموده از قاشق گرم
گرم در گنگله ها اندازند که شیر و دانه در آن خشک شود و بکار برند

طریق پختن بیره ها

(۱) پختن بیره ماش

دانه ماش، سه دانه دانه مرنگ، دو آثار روغن، پاژ آثار بیضه
مرغ، پنج عدد، ادرك، یک دانه عدس، یک قندک قندول، دو ماشه لاهی،
دو ماشه دار چینی، دو ماشه کشمیر، دو دانه بیک، دو دانه، اول

جوش داده از قرحفل بگهار داده دورها اندازند چون پخت
شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند و بکار برند

(۳) ایضا پختن کندو می چاشنی دار

آرد مودگ مقشر ' یک آثار جغرات ' یک آثار شکر چینی
یک آثار روغن زرد ' نیمه پز دار چینی ' دو ماشه قرحفل ' دو ماشه
الاقچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانگ . اول آرد مرنگ را از آب و یک
دام جغرات آمیخته جوش داده بت نموده چون بسته شود دورها
پزند و دگه دارند و شکر چینی را تارند نموده بر ادگر دهند و
جغرات را در پارچه گترانده مصالحه آمیخته دارند دورها را در
روغن بریان کرده در شیوه اندازند چون در خورد جغرات بهامیزند
و بکار برند

پختن رگهونچی آرد ماش مقشر

آرد ماش مقشر ' یک آثار روغن ' نیمه آثار دار چینی ' دو ماشه الاچی
دو ماشه فلفل ' یک تانگ ادک ' یک دام زرد چوب ' نیمه دام برگ قنبرل
بست سدد نیک ' دو دام اول آرد ماش را در عرق ادک و مصالحه
نیمه سوده آمیخته از آب بگهار داده مالیده نمیدرسخت نموده
صورت شکر پارها کنند و آراسته در آب گرم بسیار اندازند و
آتش کم کنند و پاؤ گهری تحمل نموده چون آرد ادک خشک شود
باز آتش کنند چون پخته شود برآورده ادک روغن بریان نموده
ادک پیاز بریان کرده از روغن مذکور پیاز جدا ساخته و رگهونچی ها
را در آن روغن از قرحفل بگهار داده ادک آب داده چون تیار شود
برگ قنبرل سوده عرق او برآورده و یک جوش داده مصالحه باقی
سوده دوز اندازند و از دیگدان برگیرند

گرفته بالای بره اندازند اگر نمکین نمایند در نمک آب بعد
بریان کرده در آب محکوم اندازند و غوطه داده بر آورد
بکار برند

پختن کندو های ها

(۱) کندو های شاه جهانی

آرد دغود خام ، پاؤ آثار جفرات ، دو آثار دار چینی ، دو
ماشه الاچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک روغن ،
یک دیمر پوژ نمک ، دو دام - اول آرد خسود را از آب
آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند چون بسته شود
بر تخته انداخته پهن نموده خورها به پزند و در روغن بریان
کرده قدری جهمین که در دیگه مانده باشد در آب
جفرات آمیخته نمک دانه در پارچه گذرانند از دانه سلیت
یعنی میتوی در روغن این جفرات را بگهار دهند و یک جوش
نموده خورها مذکور را در آن اندازند تا که پخته شود محالمه
سوده اندازند و برگردند

(۲) ایضا پختن کندو های موزگ

آرد موزگ معشر ، پاؤ آثار جفرات ، دو آثار روغن ، یک دیمر
پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ،
یک تانک زرد چرب ، دیمر خام احمر ، یک دام نمک ، دو دام -
اول آرد موزگ را در آب آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند
چون بسته شود بر تخته انداخته پهن نموده خورها به پزند
و در روغن بریان کرده قدری آرد موزگ که در دیگه مانده باشد
در آب جفرات آمیخته نمک دانه در پارچه گذرانند بر آتش یک

آب ساگ بر دیگچه پخته شود از صافی گرفته دور تراشیده در روغن
بریان کنند و جذبات را از پارچه گذرانده نوره در جغرات آمیزند
و اگر رایتحه دو پیازه سگ بکنند و سرین نموده از قرفل بگوار
داده اشک آب داده چون خشک شود مصالحه میان رعدران ستهده
اندازند و از دیگدان برگه برد و بکار برند

طریق تیار کردن اچارها

(۱) تیار کردن اچار شلغم چشبی دار

شلغم یا چغندر، یک آثار سرکه، یک آثار شکر چین، سه پاژ
پودینه، دو دام، او شلغم و چغندر را پارچه ها نموده در آب
قندیم برش داده شکر و سرکه را شیره کرده پارچه های شلغم و
چغندر در شیره گداز کنند و پودینه را نیز اندازند و از آتش
برگیرند

(۲) تیار کردن اچار زمین گداز

زمین قند، یک آثار برگ املی، پاژ آثار دانه های رانی، یک
دام نمک، سه دام، اول زمین قند را محله پوست پارچه ها نموده
برگ املی را در دیگچه محله پارچه ها زمین قند انداخته جوش
کنند بعد پوست ها از پارچه دور نموده رانی و نمک صوده بر
پارچه ها بالا نموده تا سه روز در آفتاب دارند بعد در قیل اندازند
(۳) تیار کردن اچار انبه بیه تخم که در و جایی هستی باشد

انبه، یک آثار دانه صفا، یک دام نمک، سه دام لعاب لهن،
یک دام ادرك، یک دام، اول انبه را بیه که پوست دور کنند
بعد اول تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه
موجود کنند علاوه بگه دارند و قیمة انبه را بمایند که مانند

طریق پختن راتیبه ها

(۱) پختن راتیبه سیب

جغرات ، یک نیم آثار کشمش ، نیم پاژ سیب ، نیم پاژ روغن ، نیم پاژ آرد نخود ، یا هر آرد که باشد نیم پاژ قند سفید ، دو دانه دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الائچی ، در ماشه ادرک ، قدری زعفران ، چهار سرخ نمک ، نیم دانه اول در نخود پوزن دو دمی جغرات و نمک و سه مصلحه آمیخته از آب مثل غسل نموده است کرده در روغن نخود بریان کنند و سپس را قیحه ساخته خردی نموده در روغن نیم بریان کرده شیره قند تاریند نموده سیب بریان را در شیره یک جوش دهند پاژ جدا کرده چون شیره در ده خشک شود کشمش را در روغن بریان کنند و جغرات در پارچه گکرانده قیحه سیب و خردی آرد و کشمش بریان سه را در جغرات بیامیزند و رها کنند تا بپزد و یا شیره پس بحد بهاربردند

(۲) پختن راتیبه لوم دیگر

ساک سرده ، یک آثار روغن ، پاژ آثار آرد نخود ، دو دانه میده ، سه دانه جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، یک ماشه الائچی ، یک ماشه فلفل ، یک قندک نمک ، یک دانه ادرک ، یک دانه اول ساک را قیحه نموده در آب جوش داده گداز کنند پاژ آب را جدا کرده ساک مخور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دانه جغرات و آرد نخود و میده و عرق ادرک و نمک آمیخته مصلحه سوده بیامیزند و است بپایند و در دیگچه آب اندازند و بر آتش نهاده دهن دیگچه بسته از ساک ساخته بر صافی دهند و بالای سرپوش دهند چون از بخار

پختن تهلوی گندم

گندم، یک آثار روغن، نیمه آثار - اول گندم را باریک تپه نموده در روغن بریان کرده و شیره را جوش داده شکر آمیخته تهلوی را بطور خشکه در آن پخته دم کنند و دیر بکوبند.

طریق پختن خشکه ها

(۱) پختن خشکه گیلازی

برنج، یک آثار جغرات، نیمه پاؤ شیر پاؤ آثار لیمون، یک عدد روغن ریخته دو دم نمک، برنج را شسته در آب جوش داده نمک دهند چون نیمه پخت شود جغرات و عرق لیمون اندازند و قتیکه تیار شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعده دیگ گلی بر آتش نهاده حراره شیر داده چون شیر مذکور خشک شود برنج مذکور را انداخته باز حراره شیر داده آتش جلد کنند که خشکه دام شود اما دیر سرپوش در میان نباشد بالا بالا باشد بعده در روغن دام کرده در خشکه گوره داده برگزیده

(۲) پختن زرد برنج شریف

برنج، یک آثار تباشه، نیمه پاؤ روغن، نیمه آثار زعفران، دو ماشه - اول زعفران را خشک ساقیده بعده بآب حل کنند و قتی که خوب باریک شود شربت تباشه مذکور کنند بعد ازان برنج از آب جدا کرده نگاهدارند بعد ازان روغن موازنه در دیگ انداخته خوب گرم کنند و از بالا شربت اندازند و چمچه زنند و زعفران اندازند و قتی که رنگ زعفران بروغن یکسان شود بعده برنج در و اندازند و قتی که خوب جوش خورد و پر روغن آید دم دهند و بادام و کشمش اندک بروغن بریان نموده در لنگری بالا ریخته

آرد شود بعد از آن آرد ادبی را در پارچه انداخته بافتشده بعد از آن نمک را مخلوط درین کنند بعد آرد مذکور را در دست گرفته و باز مصالحه درمیان انداخته در مشت مانند ادبی به بختند و بالای این کنگه یا برگ درخت پیچیده در آفتاب نگاه دارند تا که آچار شود و ترش گردد بعد بخورشد بسیار مزه دار شود

(۴) آچار باذنجان و ادبی

بادنجان ' یک آتش شهر ' یک دام ادرک ' دو دام سیاه دانه ' یک دام قهقهه ادبی سه پاز ' یک ' سه دام - او باذنجان را از سر بکنه بریده نگاه دارند و بادنجان را از میان خالی کرده قهقهه ادبی و ادرک و شیر را و نمک و دیگر مصالحه آمیخته درمیان بادنجان پیر کنند و بالا همین یکنه بریده را بر سر بادنجان بد و زند و سه روز در آفتاب بدارند و تا رنگ میهن؟ گردد بعد از آن در تیل و رانی اندازند تا دوسه روز مانند دهد بعد از آن بکار برند

(۵) آچار باذنجان و کدو و وردک و حیار و غیره

همین قسم تیار میشود کدو یا شنبدر و غیره پنج آثار رانی نیم پاز - او کدو را پوست دور کرده نوره تراشیده در آب جوش داده چون گدار شود از آب جدا کرده و مصالحه مذکور سوده آمیخته در سبوح انداخته اندک آب نیم اندازند یک روز و یک شب در آفتاب نگاه دارند چون ترش شود بکار برند

پختن مهری جغرات

جغرات ' یک آثار شیر ' دو نیم پاز سبوح ' نیم آثار - او جغرات را دوع سوده اندک جرج دریان کرده سوده در دوغ اندازند و جوش دهند و با آتش ملایم بپزند چون پخته شود تمام شب نگاه دارند و صبح بخورند

طریق پختن پیتهی دال ، ونگ ها و غیره

(۱) پختن دال مودگ مقرر

دال مودگ مقرر شسته ، یک آذر دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادک ، یک دام کشنیز ، یکدام نمک ، نیم دام . اول روغن را از قرنفل بگهار داده و مصالحه درست در دال انداخته بریان نمایند بعد حلقه پیاز ترشیده و نمک و کشنیز موده انداخته سرپوش کرده که دود سرپوش درون دیگچه باشد و دهن دیگچه از آرد بند کنند و از آتش دور سازند هر چهار طرف انگور گذارند و بالا سرپوش بدهند تا چهار گھڑی و سرپوش از آب پر کنند و برآم گداز شدن دال مودگ سنگریزه در آن نهد گداز شود وقت دم کردن بر شکر دیگچه صافی تر مالیده باشند قایم شود

(۲) ایضا پختن دال به آب

دال مودگ مقرر ، یک آذر روغن زرد ، پاؤ آذر دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه ادک ، یک دام الایچی ، یک ماشه غلغل ، یک قندک نمک ، نیم دام . اول در دیگچه قانصف آب پر کرده بر دهن دیگچه صافی بسته دال مودگ نهاده بالای دال سرپوش کرده از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات دال پخته شود چون نیم پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نمایند بعد مصالحه و زعفران موده با دال آمیخته بهمی وجه در دهن دیگچه دهند و آتش دور نهد بر انگور گذارند و هر چهار طرف انگور دهند و دو گھڑی دم نمایند و بکار برند

(۲) پختن خشکی ساده

برنج ، یک آثار روغن ، سه دام نمک ، سه دام - اول برنج را شسته در آب جوش نموده چون نیمه پخت شود برنج مخلوط در صافی انداخته آب دور نموده باز در دیگچه انداخته در دهند بعد روغن دام کرده گوره داده از دیگدان برگیرند

(۳) پختن خشکی باجره

باجره ، یک آثار جفراوت ، سه پای روغن ، سه دام نمک ، نیم دام - اول باجره را از آب تر کرده و در هوا داده بکوبند که پوست دور شود و باز مکرر از آب بشویند بعد از دوم جفراوت شسته در دوف دو گهژی نگاهدارند و بطرز خشک بپزند وقت در نمودن قورقه دوم دهند بعد روغن دام کرده ، گوره داده از دیگدان برگیرند

(۴) پختن خشکی بیه آب

اول سنگ را از آتش سرخ کرده برنج را اندک نمک سرده آمیخته از آن سنگ بپوشند تا که پخته شود لیکن برنج را شسته دو گهژی تر نموده نگاهدارند بعد این قسم پخت نمایند

(۵) پختن برنج ساده شیر و روغن و شیرین

برنج ، یک آثار شکر چینی ، نیم پای روغن زرد ، پای آثار - اول برنج را شسته در سیم پای روغن بریان کنند بعد شکر را اسجک آب داده شربت کنند در برنج اندازند و بطرز خشک پخت نمایند و روغن باقی را دام کرده گوره داده از دیگدان برگیرند

(۶) ایضا پختن پیتنی عدس

دال محس ' یک آش روغن رد ' پد آش دار چینی ' یک ماشه
 قردفل ' یک ماشه 'لاتچی ' یک ماشه قردفل ' یک تانک پیاز ' نیم
 پاؤ ادرک ' یک دلم شیر ' نیم دلم کشنیز ' یک دلم جغرات ' نیم
 پاؤ . اول دال عدس را از آب یک گهری تر نمایند چون درم شود
 در روغن و پیاز و شیر بریان کرده بگهار داده بعد از اندک آب
 داده گداز کنند چون تیار شود جغرات و عرق ادرک اندازند و قتیقه
 جغرات مخمور خشک شود مصافحه شود انداخته از دیگران برگیرند

(۷) پختن پیتنی ماش شستنی

دال ماش شسته ' یک آش روغن رد ' پد آش دار چینی ' نیم پاؤ
 ادرک ' یک دلم نمک ' نیم دلم انگوزه ' یک ماشه زیره سیاه ' نیم دمی .
 اول پیاز را در روغن بریان کرده روغن جدا کرده دال را در آن
 روغن اندازند و بریان کنند و آب موافق دهند چون نیم پخت
 شود زیره و ادرک و پیاز اندازند و نمک دهند بعد از انگوزه از آب حل
 انداخته بگهار داده در کنند و بکار برند

(۸) پختن دال ماش خاصه

دال ماش مقشر ' یک آش روغن ' نیم پاؤ دار چینی ' یک
 ماشه قردفل ' یک ماشه زعفران ' یک ماشه ادرک ' نیم دلم قردفل
 یک تانک نمک ' نیم دلم . اول دال را در روغن و نصف دار چینی
 و قردفل بریان نموده آب موافق داده آتش نمایند چون نیم
 پخت شود عرق ادرک و نمک و قردفل اندازند چون تیار شود دار
 چینی و قردفل باقی را سوده انداخته در کنند و اندک اگرچه داده دهند
 دهند و بکار برند

(۲) ایضا پختن پیتلی موزگ

دال موزگ مگشر، یک آثار روغن زرد، پاژ آثار تیر پات، دو دام طفل، یک تانک ادرک، یک دام دمک، دو دام زعفران، یک ماشه زیره سیاه، یک دمزی. اول آب را جوش بدهد تیر پات سوده بپیمیزد در روغن بگهار دهند و زیره انداخته آب مخکور را یاژ بگهار دهند و یک جوش داده دال اندازند و دمک دهند چون نیم پخت شود عرق ادرک دهند چون تیار شود مصالحه انداخته از قرنفل در روغن بگهار دهند و از دیگدان برگینند

(۳) پختن دال موزگ نوع دیگر

دال موزگ شسته، یک آثار روغن، یک آثار زعفران، دو ماشه دار چینی، دو ماشه الائچی، دو ماشه قرنفل، یک ماشه ادرک، نیم دام طفل، یک تانک دمک، نیم دام. اول دال را از قرنفل در روغن بگهار داده بریان نمایند بعده آب گرم موافق اندازند و دمک داده آتش ملایم کنند چون نیم پخت شود عرق ادرک و زعفران و مصالحه سوده آمیزند و بر افگر دم دهند و بکار برده

(۴) پختن پیتلی ارهر

دال ارهر، یک آثار روغن، یک آثار جهرات، نیم پاژ ادرک، یک دام طفل، یک تانک دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الائچی، یک ماشه دمک، دو دام زعفران، یک ماشه. اول دال را در آب جوش دهند بعد از آن آب دور کرده دمک و جهرات و عرق ادرک آمیخته تا چهار گھڑی نگاهدارند بعده در روغن بریان کرده آب و دمک موافق داده بپزند چون تیار شود مصالحه و زعفران سوده بپیمیزد از قرنفل در روغن بگهار دهند و بکار برده

طریق ساختن روغنهای رنگ برنگ

(۱) ساختن روغن زرد رنگ

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه - اول روغن را یک داغ
دمود زعفران را سوخته یکتہ از آب بسته در آن اندازند چون
رنگ زرد درست شود از آتش برگیرند اما آتش ملایم باشد

(۲) ایضا ساختن روغن سبز رنگ

ساک پالک، نیم پاؤ روغن یک آثار ساگ مخکور را سوده
یکتہ از آب بسته بطرز زعفران سبز رنگ تیار کنند

(۳) ایضا ساختن روغن سرخ

نیم پاؤ ساگ مخکور را از آب سوده یکتہ بسته بهیون وجه
رنگهای دیگر رنگ سرخ نمایند

(۴) ایضا ساختن رنگ بادامی

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه مغز زرجیل، قدری،
لیمون، یک عدد - اول از عرق لیمون سوده یکتہ بسته با روغن
در آتش قدری ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرد

طریقه های پوست دور کردن کشنیز و فافل

(۱) طریق دور کردن پوست کشنیز

اوس کشنیز را در شب در اندک آب تر نموده در پاس گها دارند
باز از ریگ گرم نیم بریان کنند و از دست بمانند پوست دور
شود بمرح کشنیز صاف برآید

(۲) ایضا دور ساختن پوست فافل

فافل را در آب یک جوش داده از دست بمانند تا که پوست
دور شود

طریق تیار کردن کشتلی های رنگ برنگ

(۱) تیار کردن کشتلی سرخ رنگ

شنگرف، دو مشت لیمون، دو عدد اول شنگرف دو ماشه را
بآب لیمون سوده و خشک نموده وقت کاروبار از آب حل کرده
میخورد خمیر ساخته کشتلی سازند

(۲) ایضا پختن کشتلی سبز رنگ

ماگ سوده، یک آذر عرق جو آورده از قرطفل بگهار داده و میخورد
برای خمیر کشه و از عرق چودینه نیمز سبز میشود و اثر سپیاری
مویخته و سوده موافق رنگ زعفران دهند نیمز سبز میشود

(۳) ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ

زعفران آب سوده از آن خمیر نموده کشتلی سازند

(۴) ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش

عرق آنار داده پز آذر را در آورده یک جوش داده نگاهدارند
و یک خر آهنی در آتش سرخ کرده در عرق بجایند دو سه مرتبه
چوبین کنند رنگ بنفشه گردد بعده بر آن خمیر سازند

(۵) ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ

سپیاری مویخته یک سوده بآب آمیخته خمیر سازند.

(۶) ایضا ساختن کشتلی های بادامی رنگ

زعفران سوده مشت لیمون چهار عدد زعفران را با عرق لیمون
سوده بجایمیزد و بدلی خمیر بجایند که رنگ بادامی شود

طریقه های جغرات ساختن

(۱) ساختن جغرات چکشی

اول شیر ماده گاو هر قدریم که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوشانیده و کفچه گردانیده باشند و فرصت ندهند که پخته ملائی با شیر مذکور نه بنهد چون نصف ماده از آتش فرود آورده در ظروف گلی دو جوی داده شیر را در ظروف گلی دیگر برود ميسر سازند و اندک آب ظرف خالی گذارند و دو کودک برابر برآورده در یک کودک آب پر کرده و ظرف پر شیر را در میان دهانه احتیاط تار بکار چرند که آب کودک در ظرف شیر داخل نشود و کودک دویس را در میان سوراخ موافق یک روپیه غده و از کون پر کودک پر آب بگذارند و لب هر کودک را به آرد وصل سازند و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود و جغرات بسته شود از دیگدان برگیرند و اگر شیرین خواهند بعد از سرد شدن و جوی انداختن شیر شیرینی اندازند و اگر نمک خواهند نمک اندازند

(۲) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

هر قدریم که شیر آورده شهر مذکور را اندک جوش داده پیاله چینی را از جغرات اندرون همه جا مالیده شهر در آن پیاله مملو سازند و بگذارند تا که جغرات بسته شود

(۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

جغرات هر قدریکه باشد آن را آورده گل انبه که آن را بر گویند خشک کرده نگه دارند و میان شیر خام مگذار چون بهندازند که جغرات بسته شود

ساختن دلمه

طریق اول بدستور بدشاهی این است باید که اول بچه بر پوست
رویه یا یک ماده داشت باید که ذبح کرده شیر دان او بر آورده که
دران شیر انسانی را از شکر مادر جدا می‌شد آن را شیر ماده
گویند بنظریق شعله‌ها بسته می‌شد در آورده با سه چهار آب
صاف شسته نگاهدارد هرگاه که خواهند دلمه تیار کنند شیر ماده
گو یک آثار شیر ماده مخکور یک ماده اول شیر را خوب گرم
کرده شیر ماده به‌آوردن می‌شد دران حل کنند و از پرچه گفرانده
شیر را در ظرف چینی انداخته یک پیاز نوقت کنند مانند پنیر
بسته شود و زنبور خانه نیز افتد بکاربردند

ایضا ساختن دلمه نوع دیگر

سنگدان ماکیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک
برنگ سبز مایل بررندی بدر می‌آید آن را بر آورده با پنجم شش لب
صاف شسته نگاهدارند بعد از آن شیر ماده گاز هر قدر که باشد
اسک شیر مخکور را گرم کرده اندک پوست مخکور را دران شیر
نایک گه‌زی به‌اند معده پوست تا پنجم شش گه‌زی درمیان آن مانده
دهند که بسته شود و پوست سنگدان ماکیان هم تازه بکار می‌آید
و طریق خوردن دلمه بدستور این است که مردم غریب و عام
بجعل می‌آورد شربت کرده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق
می‌خورند و طریق خوردن ارکان دولت بدیسی دستور است که
شربت را بر قوام آورده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق
می‌خورند و اگر ترشی کافی خواهند لیبری کافی اندازند
جایز است

یکجا کرده شیردان مذکور را انداخته تر نمایند و چهار روز نگاهدارند و بعد از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند اگر یک قطره در نیم پاؤ شیر اندازند شیر مخمض شود پس از آن شیر آب مذکور یک سیر شاهی را در یک سیر شیر خام اندازند پنیر بسته شود پس آن پنیر را در پارچه انداخته در تنه تنگ نگاهدارند پس از آن نمک لاهوری یا صابون در تنه و بالای قالب پنیر را پر سازند و در روز سه چهار مرتبه در قالب پنیر را گردانیده تنه و بالا میگردانند باشند و در آن شیر پر آب مذکور که در و شیردان میباشد و سونف و همه دانه بختی کلونجی را در پارچه پوئلی بسته در شیر آب مذکور نگاهدارند که شیردان با شیر آب خوشبودار شود و اگر آب کم شود آبی که از پنیر جدا شود همان آب را در شیردان و شیر آب مذکور داخل نمایند که همیشه پنیر بختن همان آب خواهد شد و گردانند که شیردان مذکور در شیر آب نیک حل شود و پوشیده گردد و آن زمان شیردان دیگر آورده همان قسم عمل نمایند و وزن سیر شاهی بست و یک ماشه بحساب طلوس شاهجادی بست و پنج دهر مقرر نموده اند

تیار کردن پنیر قسم دوم

شیردان بز پر آورده صاف و نیک شسته نمک و جادین و صیاه داده همه را بجایز کوفته در شیر مایه مذکور پر نموده هر دو را بارشته بسته تا سه روز در آفتاب نگاهدارند و خشک کنند بعد از آن نیم پاؤ جغرات تازه یک آثار شیر خالص و خام در ظرف گلی یا شیر مایه مذکور یک جا نبوده اگر هوا گرما باشد در سایه اگر هوا سرد باشد در آفتاب نگاهدارند بعد از سه روز همه پارچه

(۲) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

پوست سنگدان مکیان که از مین سنگدانه درمی آید رنگ سبز و هایل نژردی اکثر مرغ که سنگریزه بخورد درومی دهد آن را دو سه مرتبه در آب بشویند که صاف شود بعدد شیر ماده گاؤ را گرم کرده آن پوست را دو سه مرتبه در شیر منگور مالش داده در شیر منگور مالدن دهد تا که جغرات بسته شود

(۳) ساختن جغرات نوع دیگر

باید که اول بچه بر شیر خورده بست روره یا یک ماده که باشد ذبح کرده شیردان او را گرفته که شیر درو بسته میباشد تا که دو سه ب شسته در آفتاب خشک کرده نگاهدارند و قتی که خواهند جغرات سازند در میان یک آثار شیر بوزن یک دام اندازند اما باید که شیر خام باشد بعد از چند گهزی جغرات بسته شود

(۴) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

اگر خواهند که جغرات صفت بسته شود که از آوند و از کوده کردن نیفتد چنانکه مانند کاعذ بریده شود پیش شیر هر قدر که خواهند آورد شیر منگور را در دیگ کرده بر آتش گرم بجوشانند تا که خوب جوشیده شود که چیزی بر روی او ملائی بسته نگردد تا آن زمان قحری جغرات شیرینی یا مسکه شیر گرم جازن دهد که جغرات بسته گردد

ساختن پذیر

بیاره شیر دان بز و جاب پاک بشویند پس در و دنگ ساخته پر نمایند و خشک کنند که در سه چهار روز خواهد شد چون خواهند که پنهان کنند پس باید که دهم آثار شیر و دهم آثار آب

Library, London. It is incomplete. It has nine sections and is written in the shikista style and bold type. There is no trace of the date of transcription. The text of these copies is more or less alike with this difference that the manuscript of the India Office Library is entitled "Nan-o-Namak" instead of Nuakia-E-Shahjahan. It has also some additional recipes which are not found in the "Nuakia-E-Shahjahan". Some discrepancies in the text are found and these have been noted on the margin.

Best efforts were made to correct the errors in the manuscripts and the proof. It is hoped that this book would be a valuable contribution to the culinary art.

My thanks are due to the authorities of the India office Library London for having sent their copy, which proved to be of great help in preparing the press copy, and to Syed Hamza Hussain Omari, Munshi-e-Fazl, Government Oriental Manuscripts Library, for helping me in editing the manuscripts, correcting the proofs and collecting materials for the Introduction.

SYED MUHAMMED FAZLULLAH.

(۱۴۴)

پنیر نموده یک آثار شیر خالص در و اندازند و شیر مایه مذکور
 بهمه شیر سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک - روز دیگر نگه دارند
 چون خمیر پرورم شود بهارد پنج آثار شیر خالص تازه و خمیر خمیر
 مایه باشد یا شیر مایه مذکور در و داخل کنند بعد از یک گهزی
 پنیر بسته شود باید که پارچه را صافی ساخته از کلگیر بریده
 در صافی اندازند بعد همه را انداخته زرد آب را علاوه سازند
 آنچه در صافی باشد نصف را در شهد داده خورد اندازند و بالای
 آن نیمه پای بکند را سائیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای
 آن اندازند و بر بالای آن یک شیر خورد دیگر بگذارند و سنگ
 کردن بر و ده که پنیر بر نمک در هوا دار گردد و بعد دو روز
 از شیرهای مذکور بیرون بر آورده زیر و بالا پنیر مذکور نمک
 نموده بمالند که قاشقی ماه بماند ضایع نشود

قیمت چهار شد

نسخه شاهجهانی بتاریخ بیست و ششم ماه شوال
 سنه ۱۲۶۳ هجری

66223



The high degree of excellence of the royal kitchen can be imagined from the study of the Nuskha-E-Shahjahani.

This work, Nuskha-E-Shahjahani, is a fine book on cookery. It sets forth recipes about preparing different kinds of dishes. The book begins abruptly without any trace of the author and the date of its compilation. Of course the beginning words encourage the supposition that the book was written by a man who was acquainted with the different dishes served at the royal table. The recipes for preparing "Palaw" and "Qaliah" are very valuable. Fifty six ways of preparing Palaw and thirty six ways of preparing Qaliah have been described. Moreover, section ten of the book gives an interesting account of colouring foods and oils and preparations of condiments, jams and sweetmeats. There are ten sections dealing with each item of preparations :

- (1) On making various breads.
- (2) On making of soups.
- (3) On making of various kinds of dressed flesh meat and meat curries.
- (4) On various kinds of mash.
- (5) On various kinds of under done meats.
- (6) On various kinds of Palau or rice and meat dishes.
- (7) On various kinds of roast meat.
- (8) On making of Pottages and Omeletts.
- (9) On various kinds of puff or small pastry or minced meat, then meat cakes, sweets etc.,
- (10) On the making of preserves sweet meats and various kinds of curds of different colour.

None of the monarchs preceding the Moghal Emperors have given such meticulous care to the development of the kitchen. The Nawabs of Awadh followed the example of the Moghal Emperors and introduced more delicacy and varieties in this art. In the kitchen of the Nawab Shujauddawla two thousand rupees were spent daily on food alone, which means that apart from the salaries of the cooks and other servants, the cost of food alone amounted to seven lakh rupees annually. The cook of Nawab Sālārjang was paid twelve hundred rupees per month. These cooks showed their skill in preparing foods which dazzled by their variety but proved to be the same stuff when tasted.

Encouraged by the taste of the Kings and Nawabs the cooks also invented several kinds of dishes, for example the Pulaw-e-Anardana, Nawratan Pulaw, Modti-Pulaw and so on.

The taste of the modern westerners lays a greater emphasis on the outward decoration of the table, but the foods served are not so costly. On the other hand in India emphasis is on the cost, variety and delicacy of the dishes. Foods are decorated with gold and silver leaves and chips of almond.

In editing this book two manuscripts have been consulted. The copy of the Government Oriental Manuscripts Library Madras, bearing D No. 526 is dated 1263 A. H. This is written in a very indifferent hand and the pages are worm-eaten. There is no order or arrangement in chapters and sections. There are errors of transcription in several places. The other copy is from the India Office

This book is based on a single older manuscript described under No. D 526 available in the Government Oriental Manuscripts Library, Madras. It contains 186 pages with 11 to 14 lines on a page all as written in Persian script.

Janab Syed Hamza Husain Munshi-e-Fazil has to be thanked for the work done by him in way of correcting the proof.

GOVERNMENT ORIENTAL
MANUSCRIPTS LIBRARY
MADRAS, 13-4-50

T. CHANDRASEKHARAN,
General Editor,
Madras Govt. Oriental Series.

INTRODUCTION

The culinary art occupies an important place in the culture of a nation. An advanced nation displays a delicacy of taste in the arrangement of the table. Refinement in preparing food distinguishes man from other species.

Among the Mughal Emperors after Baber, Akbar the Great devoted special attention to the management of the kitchen. He devised rules for the conduct of the royal kitchen and appointed experienced men to look after it. This department also was under the Prime Minister and the officer in charge was called Mir Bakaul. He had a number of subordinates, who were expert cooks drawn from different countries. These cooks prepared different kinds of dishes to be served on the royal table. On the eve of the new-year-day the assistant treasurer submitted the annual budget. Every three months the master of ceremonies and the Mir Bakaul collected the necessary provisions and the best kind of rice and other ingredients were obtained from different places. Vegetables were generally obtained from Kashmir.

Shahjahan is considered to be a lover of display in all matters compared to the other Mughal Emperors. His reign was a period of peace and plenty. He had as much love for promoting culture as he was punctilious about maintaining the splendour of the Court. There was development in every field, art and literature flourished under royal patronage. His Court was the resort of eminent poets, philosophers, physicians and men of talents in other walks of life. His table was very extensive and displayed a variety of rich dishes.

TELUGU

1. Kāmandakanīśāramu.
2. Taladaśāprānapradīpikā.
3. Raghunātha Nāyakābhayadnyamu.
4. Rajagopāla Vilāsamu.
5. Rāmāyānamu by Katta Varadarāja.

MAHARATHI

1. Nāṭyaśāstra Saṅgraha.
2. (a) Book of Knowledge.
(b) Folk Songs.
(c) Dora Dārun Vēṇi Paddhati.
(d) Aśvāsa Oṅṭula Dumāṇi.
3. (a) Pratāpasimhendra Vijaya Prabandha.
(b) Sarabhendra Tīrthāvali.
(c) Lāvāṇi.
4. Devendra Kuravaṇṇi.
5. Bhakta Vilāsa.
6. Sloka Baddha Rāmāyāna.

SANSKRIT

1. Aśvaśāstra with Tricolour Illustrations.
2. Rājamarṅga.
3. Ānandakāṇḍam.
4. Āyurvedamahodadhī.
5. Gīta Govinda Abhinaya.
6. (a) Colacampū.
(b) Sahendra Vilāsa.
7. Dharmakūṭam-Sundra Kāṇḍa.
8. Jātakasāra.
9. Viṣṇunūtattvanirṇaya Vyākhyā.
10. Saṅgita Darpaṇa.

The Government in their G.O. Ms. No. 1820, Education, dated 4th August 1952, sanctioned a grant of Rs. 9,000 to the Dr. V. Swaminatha Aiyar's Tamil Library, Adyar, towards the publication of the following manuscripts as part of the "Madras Government Oriental Series":—

1. Tiruvacaka Vyakhyanam.
2. Mahābhārata Cūdamani.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next few years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the Press. The various Presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

7. Aśvacikitsā.
8. Phalasārasamuccayam.
9. Kijivapḍusamvadam.
10. Advaita Vēdantam.
11. Barhaspatyaślitra with Malayālam commentary.
12. Karapapaddhati.
13. Vidyāmādhaviyam.
14. Sarvasādhārana Cikitsā.
15. Viṣacikitsā and Viṣappāttusāram.
16. Jñānapīṭṭham.
17. Vetāḷapaṇicavithāṭi.
18. Yudhiṣṭhiravijayam.
19. Kāṇḍakāṣṭhāpari.
20. Vaidyagrāntam.

KANNADA.

1. Lokopakāram.
2. Raṭṭamatam.
3. Aśvasūtram.
4. Vividhavadya viṣayagalu.
5. Saṅgitarantakura.
6. Sūpaśāstra.
7. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. I.
8. Sadgururahasyam.
9. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. II.
10. Manmathavijayam.
11. Abhidhanaratnamālā.
12. Vyavahāraganitam.
13. Jīvasatubhōdhanam.
14. Kāmandakanītisaram.

ISLAMIC LANGUAGES:

PERSIAN

1. Jam-ul-Asnya.
2. Tibb-E- Faridi.
3. Tahqiq-Al-Buhran.
4. Safinat-Al-Najat.
5. Baharistan-i-Sukhan.
6. Nuskha-L-Shajahan.
7. Tuhfa-E. Klam.
8. Ruqa'a -e-Walajali.

ARABIC

1. Shawakil-Ul-Hur.

"B" FROM THE TANJORE MAHARAJA SERFOJI'S
SARASWATHI MAHAL LIBRARY, TANJORE.

TAMIL

1. Śarabhendra Vaidya Murai (Diabetes).
2. do. (Eyes).
3. do. (Anaemia).
4. do. (Śvāsakāsam).
5. Agastiyar 2000.
6. Konkanaśarukku Vaypu.
7. Tiruccuppambakkaṣṭaiyar with Padavurai.
8. Tolasamudrala.
9. Bharatanatyasa.
10. (a) Paṇḍikā Vāsa Natakam.
(b) Puruṣaśa Cakravarti Natakam.
(c) Maṇḍaśaśa Vāsa Natakam.
11. Percy Macpherson's Collection of Folklore in the
Macras University Library.
12. Ramaian Ammanam.

23. Siddhāntaviṣṭakam.
24. Śimudrikalakṣaṇam.
25. Ānandarāṅga-k-kovai.
26. South Indian Temple Inscriptions, Vol. IIX, Part I.
27. Saptarīṣiṇḍi, Vol. V (Simha Lagna).
28. Maḡhasaṇapuruṣa Ammanai.
29. Kōlacala Stala Purāṇam.
30. Dina Kavita.
31. South Indian Temple Inscriptions Vol. III, Part II.

SANSKRIT

1. Viṣṇuśayāṇiyam (Tantres rasāṅgraha).
2. Bhārgava Nāḍika.
3. Haribaraśaturāṅgam.
4. Brahmasūtravṛtti—Mīlakṣarā.
5. Nyāyasiddhānta Tattvamṛtam.
6. Ārogyacintamāpi.
7. Tattvasāra with Ratnasaripi.
8. Sūtrarthāmṛta Lahari.
9. (a) Ratnadīpikā.
(b) Ratnasāstra.
10. Devakeraṇam-Candrakala Nāḍi, Vol. I.
11. Patañjalayogasūtrabhāṣyavivarāṇa by brī
Śaṅkarācārya.
12. Nyāyaratnam with the commentary Dyūtimālika.
13. Cikitsatuakam.
14. Nṛttaratnavali.
15. Daivaḡḡabharāṇa.
16. Abhoga—Kālpataru-Vyakhyā.
17. Aumāpatam.
18. Mahābhaskariyam.

19. Devakeralam—Candrakalī Nāḍi, Vol. II
20. Nayadyumani.
21. Bhārabodha—Tattvapraśaṅkā-vyākhyā.

TELUGU

1. Anuśādhayogamu.
2. Vaidyanighantuvu.
3. Dhanurvidyavilasamu.
4. Yogadarśanaviṣayamu.
5. Khadgalakṣaṇaśaraṇi.
6. Śaivacārasaṅgrahamu.
7. Anubhāvavaidyamu.
8. Abhinayadarpaṇamu.
9. Brahmavidyasaḍharpaṇamu.
10. Rīgatājacintāmaṇi.
11. Vaidyacintāmaṇi.
12. Kumāraśāstramukthā.
13. Kāṣṭhamarāṇukathā.
14. Śāstramu.
15. Bharatasārasaṅgraha.
16. Bobbityuddhakartha.
17. Haidaracaritramu.
18. Āryabhaṭṭya Siddhantam.

MALAYALAM

1. Grāha Cikitsā.
2. (a) Vāstulakṣaṇam.
(b) Śilpaviṣayam.
3. Mahasaram.
4. Kāṇakkuśaram.
5. Kriyākramam.
6. Kāṇakkuśaram (Bālaprabandham).

KANNADA

12. Captain G. Srinivasamurthi, B.A., B.L., M.B. & O.M.
13. Sri M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
14. „ H. Sessa Iyengar.

MALAYALAM

15. Dr. S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.

MARATHI

16. Sri P. D. Joshi.

ISLAMIC LANGUAGES

17. Professor S. A. W. Basbar, Sahib, M.A., L.T.
18. Dr. Mohammed Abdul Haq, M.A., D. Phil (Oxon).
19. Sri S. M. Fazulab, M.A., L.T.

OTHERS

20. Sri S. K. Raminatha Sastri, Sanskrit & Malayalam.
21. „ T. V. Subba Rao B.A., B.L., Music in all languages
22. The Principal, College of Indigenous Medicine, Madras-10. Medicine in all languages.
23. Sri S. Gopalan, B.A., B.L. Sanskrit, Tamil and Telugu.
24. „ T. Chandrasekharam, M.A. L.T., In all languages (Secretary of all the Committees).

The members of the Committee met at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government and they decided to call these publications as the “**MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES**”

and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library Madras, as the General Editor of the publications under this series.

The following manuscripts were taken up for publication till now :—

**“A” FROM THE GOVERNMENT ORIENTAL
MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.**

TAMIL

1. Kappal Sattiram.
2. Anubhava Vaidiyya Murai Vols. I and II.
3. Aitānakalahalam.
4. Upadesa Kandam.
5. Cōlan Pūrva Paṭṭayam.
6. Sīvajñāna Dipam.
7. Dātcanāyanār Vaidiyya Aṭṭavanai.
8. Vaidiyya-k-Kaḷaṇṇiyyam.
9. Anubhava Vaidiyya Murai, Vol. III.
10. Saptariṣināḍi, Vol. I, Mēṣa Lagna.
11. Karnāṭakaraṇṇakkaḷ Savistāra Caṇṭṭiram.
12. Bharatasiddhantam.
13. Piḷai-p-piṇṇivakāṭam (on infantile diseases) Vol. I
14. Anubhava Vaidiyyamurai Vol. IV.
15. Māṭṭuvakāṭam.
16. Saptariṣināḍi, Vol. II—Virusabha Lagna.
17. Temple Inscriptions of South India, Vol. I.
18. Saptariṣināḍi, Vol. III, Mithuna Lagna.
19. Temple Inscriptions of South India, Vol. II.
20. Piḷai-p-piṇṇi vakāṭam (on infantile diseases) Vol. II.
21. Saptariṣināḍi, Vol. IV. Kataka Lagna.
22. Pārūr-k-kōvai.

9. Sri H. Sesha Ayyangar.
10. „ Masti Venkatesa Ayyangar.
11. „ M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
12. Dr. C. Achyuta Menon B.A. Ph. D.
13. „ C. Kunban Raja, M.A., D. Phil.
14. „ A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.,
15. Sri Polakam Rama Sastri.
16. „ S. K. Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Huq, M.A., D. Phil. (Oxon.)
18. Sri Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Abamed,
19. „ P. D. Joshi.
20. „ S. Gopalan, B.A., B.L.
21. „ T. Chandrasekharan, M.A. L.T., Curator.

With the exception of Sri Masti Venkatesa Ayyangar, and Dr. C. Kunban Raja, the abovemembers continued to be members of the Expert Committee for 1950-51 also to which the following gentlemen were added in Government Memos. Nos. 7297-E-50-3, Education, dated 19th May 1950, and 15875-E-50-4, Education, dated 7th September 1950. :—

1. Dr. A. Chidambaramatha Chettiar, M.A. Ph. D.
2. Sri S. Govindarajulu, B.A., B.L., LL.B., Bar-at-Law.
3. Capt. G. Srinivasamoorthy, B.A., B.L., M.B. & C.M.
4. Dr. Muhammad Hussain Nunar, M.A., Ph. D.
5. Sri. T. V. Subba Rao, B.A., B.L.
6. Principal, College of Indigenous Medicine, Madras.

In Government Memorandum No. 15947-E-52-2, Education, dated 7th August 1952, a few changes were made in the personnel of the Expert Committee.

The names of the following members were deleted :—

1. Sri V. Prabhakara Sastri.
2. „ C. Achyuta Menon.
3. „ M. Abdul Huq.

The following gentlemen were included as members of the Expert Committee :—

1. Sri M. Somasekhara Sarma.
2. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
3. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D.
4. „ S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.
5. Prof. B. A. Bukhari, M.A.

In G. O. Ms. No. 1819 Eda., dated 8-11-1955, the Government reconstituted the Expert Committee with the following members :—

SANSKRIT

1. Dr. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.
2. Sri P. S. Rama Sastri.
3. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
4. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D., L.T.
5. Sri K. Balasubramania Iyer, B.A., B.L., M.L.O.

TAMIL

6. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L., M.L.O.
7. „ R. P. Setbu Pillai, B.A., B.L.
8. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
9. „ T. P. Meenakshi Sundaram Pillai, M.A., M.O.L.
10. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A., Ph.D.
11. Sri N. T. Viswanathan, B.A., B.L.





66223

INTRODUCTION

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Important Manuscripts' Libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4th April 1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following were the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. „ B. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
3. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
4. „ R. Krishnamoorthy (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A.
7. „ V. Prabhakara Sastri.
8. „ N. Venkata Rao, M.A.

Central Archaeological Library,

NEW DELHI.
Acc. No. 66223

Call No. 641.50954023/Faz-

Author— Fazlulla, Syed Muhammed

Title— Muskha-e-shah Jahani.

Borrower No.	Date of Issue	Date of Return
--------------	---------------	----------------

"A book that is shut is but a block"

CENTRAL ARCHAEOLOGICAL LIBRARY
GOVT. OF INDIA
Department of Archaeology
NEW DELHI

Please help us to keep the book
clean and moving.

CATALOGUED.

Cookery — Mughal India

Mughal India — Cookery